



EN

FR

ES

BUILT-IN

Owner's Manual

BI 32, BI12 & BI10,
BIG32-1, BIG38-1 & BIG44-1,
BIB10, BIB12 & BIB18.

Grills illustrated in this manual may differ from model purchased.



We Want Your Feedback!

Visit [Napoleon.com](https://www.napoleon.com) to write a review



and register your grill.

Apply Serial Number



CONGRATULATIONS ON YOUR NAPOLEON® GRILL!

You've Just Upgraded Your Grilling Game.

WE WANT YOUR GRILLING EXPERIENCE TO BE MEMORABLE AND SAFE.

Please read and follow this Owner's Manual before using your grill to avoid property damage, personal injury, or death.

Remove all packaging material, promotional labels and cards from the grill before use.

USE OUTDOORS IN A WELL-VENTILATED SPACE.

DO NOT OPERATE IN A BUILDING, GARAGE, OR ANY OTHER ENCLOSED AREA.

DANGER!

IF YOU SMELL GAS:

- Shut off gas to the appliance
- Extinguish any open flame
- Open lid
- If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier, or fire department.



WARNING!

Do not try to light this appliance without reading the "LIGHTING" instructions section of this manual.

Do not store or use gasoline, or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.

An L.P. (propane) cylinder not connected for use must not be stored in the vicinity of this or any other appliance.

If the information in these instructions is not followed exactly, a fire or explosion may result and cause property damage, personal injury, or death.



Alert adults and children about the hazard of hot surface temperatures. Supervise young children near the grill.

NOTICE TO INSTALLER: Leave these instructions with the grill owner for future reference.

NOTICE TO CONSUMER: Keep these instructions for future reference.

Welcome to Napoleon!

Safety First



WARNING General Information

This grill should be installed in conformity with local codes. In absence of local codes, install to the current Natural Gas and Propane Installation Code CSA B149.1 in Canada, or the National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NFPA 54 in the United States.

If a rotisserie motor is used, it must be electrically grounded in accordance with local codes. If an external electrical source is utilized, the appliance must also be grounded in accordance with local codes. In absence of local codes, follow the current Canadian Electrical Code CSA C22.1 in Canada, or the National Electrical Code ANSI/NFPA 70 in the United States.



WARNING! Electrical Precautions

Keep all electrical supply cords and fuel supply hoses away from all heated surfaces.

To protect against electric shock, do not immerse the cord or plug in water or other liquids.

When connecting, first connect plug to appliance, then plug the appliance into outlet. Use only a Ground Fault Interrupter (GFI) protected circuit with this outdoor cooking appliance.

Never remove the grounding plug. Never use with an adapter of 2 prongs. Use only extension cords with a 3 prong grounding plug that has been rated for the power of the equipment and approved for outdoor use with W-A marking.



WARNING! Operation

Read this entire Owner's Manual before operating this grill.

Leak Test this grill before each use, annually and when any gas components are replaced.

Follow the lighting instructions carefully.

Do not let the cord hang over the edge of a table.

Do not use this grill for purposes other than intended.

Do not operate this grill with a damaged cord, plug, or after the grill malfunctions or has been damaged in any manner. Contact Napoleon for repair.



WARNING! Installation & Assembly

Assemble this grill exactly as instructed in the Assembly Guide. If the grill was assembled in-store, review the assembly instructions to ensure it is done correctly. This grill is not intended to be installed in or on boats or installed in or on recreational vehicles.

Perform the required Leak Test before operating the grill.

Do not modify this grill under any circumstances.

Allow grill to cool before installing or removing parts.

Do not use a cylinder that is not equipped with a QCC1 type connection.

Only use the pressure regulator and hose assembly supplied with this grill or replacement parts specifically recommended by Napoleon.



WARNING! Storage & Disuse

Turn off gas at the propane cylinder or natural gas supply valve.

Disconnect the hose between the propane cylinder and grill.

Remove the propane cylinder and store outdoors in a well-ventilated space away from children.

Unplug from the outlet when not in use and before cleaning.

DO NOT store propane cylinders in a building, garage, shed, or any other enclosed space.

Disconnect the natural gas hook-up from the supply when storing the grill indoors.



WARNING! California Proposition 65

This product can expose you to chemicals including soot, which are known to the State of California to cause cancer, and chemicals including carbon monoxide, which are known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm. For more information go to www.P65Warnings.ca.gov.

CONTENTS

Welcome to Napoleon!	3
Safety First	
Full System Features	4
Getting Started	5
Additional Safe Operating Practices	
Locating Your Grill	
Cut-Out Dimensions	
Gas Connections	
Maximum Cylinder Dimensions	
Leak Test	
Operation	11
Lighting your grill	
Grilling Instructions	
How to use the Rear Burner & Rotisserie	
The Grilling Experience Checklist	
How to season cast iron cooking grids (if applicable)	
Infrared Grilling Guide	17
Cleaning Instructions	18
Combustion in air adjustment	
Maintenance Instructions	21
Stainless in harsh environments	
Troubleshooting	23
Diagram for Electrical Connections	
Warranty	26

Full System Features

ACCU-PROBE Temperature Gauge to easily read the temperature for perfect results.

Dual Rear Infrared Rotisserie Burner. Perfect for high heat searing and slow spit roasting.

Seamless Stainless Steel Construction for flawless installation and long lasting quality.

Interior Lights for late night entertaining.

Dual Range Top Burner for versatile grilling options to create delicious side dishes, sauces and more

Large Stainless Steel Warming Rack for increased cooking area

Large stainless steel Iconic **WAVE™** rod cooking grids with dual position for those distinctive sear marks.

Dual-level Stainless Steel Sear Plates for consistent even heating and vaporizing drippings for more flavourful food.

Cooking system with dedicated Dual infrared **SIZZLE ZONE** Burner for perfectly grilled steaks.

Instant **JETFIRE** Ignition for quick and ease start-up.

Heavy Gauge Stainless Steel Burners for long lasting quality.

Collapsible rotisserie forks pack neatly in the storage compartment.

Integrated storage for rotisserie kits for more convenience.

Rotisserie mount brackets for convenient assembly on both sides of grill.

Back-lit Control Knobs for late night entertaining.

Easy access to drip pan with stainless steel roller bearings for efficient maintenance.



The grills illustrated in this Owner's Manual may differ from the model you purchased. Featured model: BIG 44-1

Getting Started



DANGER / WARNING! Advises of a hazard that could result in a fire, explosion, death or serious physical injury.



WARNING / CAUTION! Advises of a hazard that could result in minor physical injury or property damage.



Wear protective gloves.



Wear safety glasses.



CAUTION! Hot surface.



Important information.



Do not smoke while performing a gas leak test. Sparks or flames will cause a fire, explosion, damage to property, serious physical injury, or death.



Never use an open flame to check for gas leaks. Sparks or flames will cause a fire, explosion, damage to property, serious physical injury, or death.



DANGER! Immediately shut off the gas supply and disconnect.

Additional Safe Operating Practices

- Do not route the hose underneath the drip pan. Maintain proper hose clearance to the bottom of the unit.
- Ensure sear plates are positioned properly according to sear plate installation instructions.
- Burner controls must be off when turning the gas cylinder valve on.
- Do not light burners with the lid closed.
- Do not operate the rear burner(s) with the main burners.
- Do not close the side burner lid when operating or hot.
- Do not deep fry food on the side burner.
- Do not adjust the cooking grids when operating or hot.
- Do not move the appliance during use.
- Turn off the gas supply at the source after use.
- Do not modify the appliance.
- Maintenance should only be done when the grill is cool.
- Do not store lighters, matches or any other combustibles inside the enclosure or condiment tray.
- Keep all electrical supply cords and fuel supply hoses away from all heated surfaces.
- Clean the grease tray, drip pan, and sear plates regularly to avoid build-up and grease fires.
- Keep the infrared burner and main burner venturi tubes free from spider webs and other obstructions by inspecting and cleaning it regularly.
- Do not allow cold water (rain, sprinkler, hose etc.) to contact the heated grill. An immediate temperature change will chip the porcelain and crack the ceramic burners.
- Do not use a pressure washer to clean any part of the grill.
- Do not locate this grill where it can be exposed to high winds, especially when the wind can come from directly behind the grill.
- Do not operate appliance under any combustible construction.
- Never cover more than 75% of the cooking surface with solid metal.
- This appliance must be kept away from flammable materials while in use.
- Always maintain a minimum wall distance to combustibles of 17" (431mm) to the rear and 9" (228.6mm) to the sides.
- BIB18PB requires a minimum of 17" (431mm) to the rear and 20" (508mm) to the sides.
- Always maintain a minimum distance of 17" (431mm) between other additional appliances.
- The minimum ambient operating temperature for safe use of the appliance is 0°F (-17.8°C).

CAUTION! The hook-up and installation of the gas and hose connection must be performed by a licensed gas fitter, and leak tested before operating the grill.

CAUTION! Ensure the hoses do not contact any high temperature surfaces of the grill.

WARNING! Accessible parts may be very hot. Keep young children away.



Locating Your Grill

It is important when selecting a location for your gas grill to ensure clearances to adjacent combustibles are met. This appliance is intended for installation on an outdoor patio or in your yard.

- This appliance shall only be used in an above ground open-air situation with natural ventilation, without stagnant areas, where gas leakage and products of combustion are rapidly dispersed by wind and natural convection.
- Do not use in a building, garage, or any other enclosed area.
- Do not incorporate the appliance into any built-in or slide-in construction. Do not obstruct any cylinder enclosure ventilation openings.
- Do not obstruct any cylinder enclosure ventilation openings.

Any enclosure in which the appliance is used shall comply with one of the following:

- An appliance is considered to be outdoors if installed with shelter no more inclusive than with walls on three sides, but with no overhead cover. **(Fig 1)**
 - » All openings must be permanently open.
 - » Sliding doors, garage doors, windows, or screened openings are **not considered** as permanent openings.
- An appliance is considered to be outdoors if installed with shelter no more inclusive than within a partial enclosure that includes an overhead cover and no more than two sidewalls.
 - » The sidewalls may be parallel, as in a breezeway, or at right angles to each other. **(Fig 2 & Fig 3)**
 - » All openings must be permanently open.
 - » Sliding doors, garage doors, windows, or screened openings are **not considered** as permanent openings.
- An appliance is considered to be outdoors if installed with shelter no more inclusive than within a partial enclosure that includes an overhead cover and three sidewalls, as long as 30% or more of the horizontal periphery of the enclosure is permanently open. **(Fig 4 & Fig 5)**
 - » All openings must be permanently open.
 - » Sliding doors, garage doors, windows, or screened openings are **not considered** as permanent openings.

If installed under overhead combustible construction, the appliance must be installed in conjunction with a suitable UL 710- or ULC S646-approved heavy duty vent hood only.

The vent hood must be placed in operation during operation of the appliance.

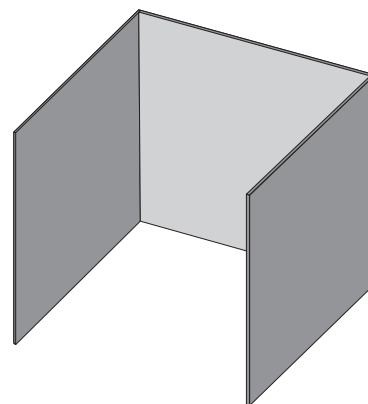


Fig. 1

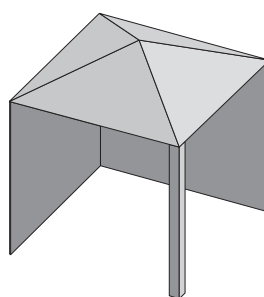


Fig. 2

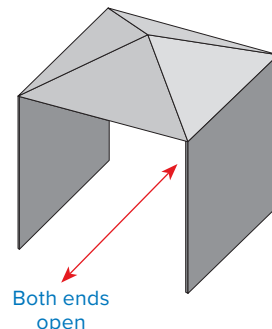


Fig. 3

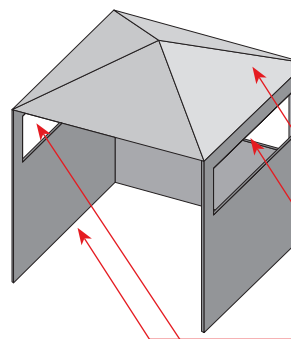


Fig. 4

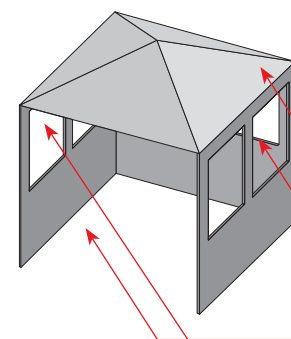
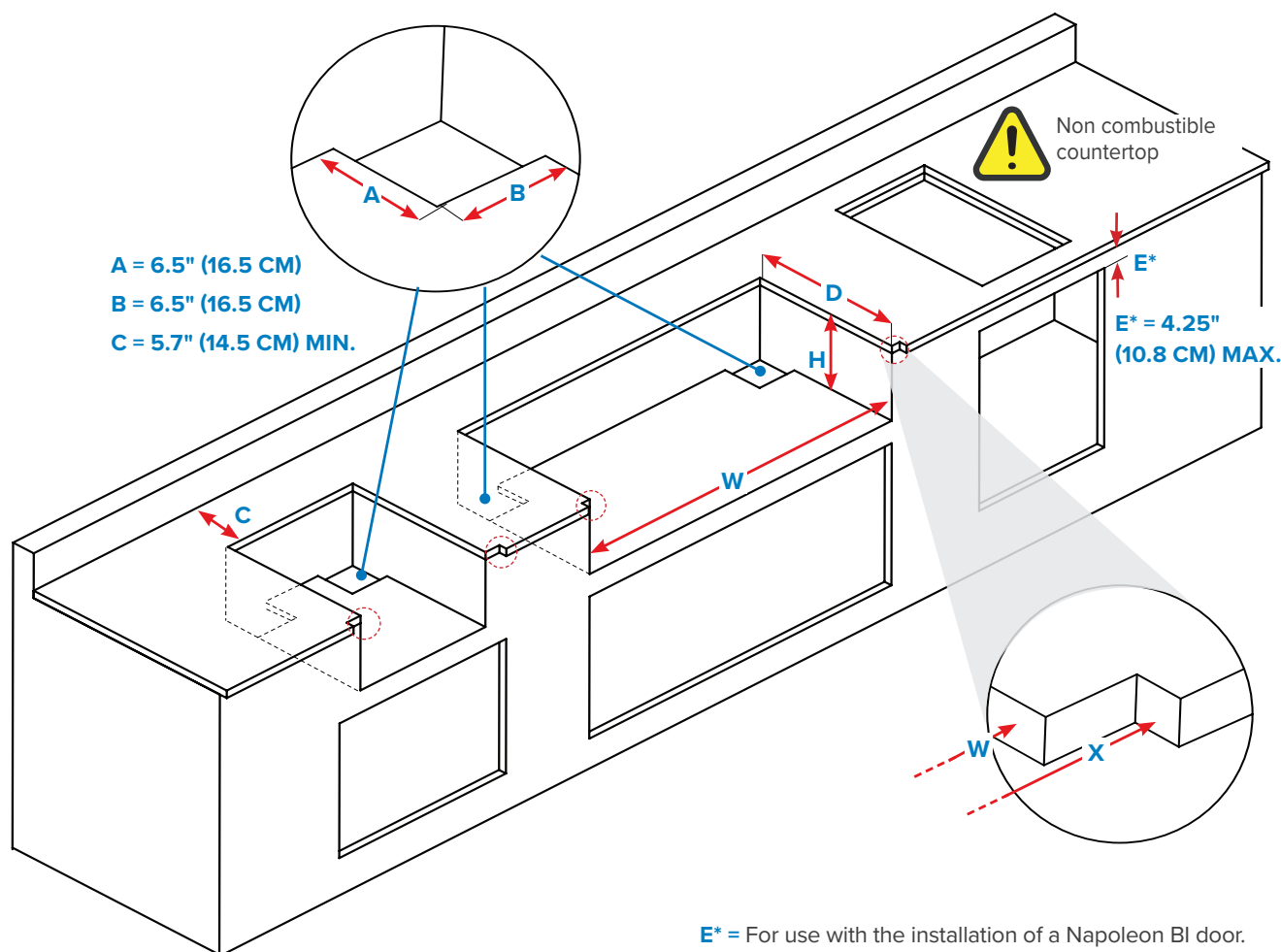


Fig. 5

Cut-Out Dimensions

MODEL		OPENING DIMENSIONS (INCH / CM)				OPENING DIMENSIONS (INCH / CM) INSTALLING ZERO CLEARANCE LINER			
		W	X	D	H	W	X	D	H
BIG32-1 / BI32	Min.	30 / 76.2	33.50 / 85.1	19.4 / 49.3	10.25 / 26.0	34 / 86.4	35.38 / 89.9	21.38 / 54.3	10.38 / 26.4
	Max.	32 / 81.3	-	19.75 / 50.2	-	-	-	-	-
BIG38-1	Min.	36 / 91.4	39.50 / 100.3	19.4 / 49.3	10.25 / 26.0	40 / 101.6	41.38 / 105.1	21.38 / 54.3	10.38 / 26.4
	Max.	38 / 96.5	-	19.75 / 50.2	-	-	-	-	-
BIG44-1	Min.	42 / 106.7	45.50 / 115.6	19.4 / 49.3	10.25 / 26.0	46 / 116.8	47.38 / 120.3	21.38 / 54.3	10.38 / 26.4
	Max.	44 / 111.8	-	19.75 / 50.2	-	-	-	-	-
BIB18	Min.	18 / 45.7	21.50 / 54.6	19.4 / 49.3	10.25 / 26.0	22 / 55.9	23.38 / 59.4	21.38 / 54.3	10.38 / 26.4
	Max.	20 / 50.8	-	19.75 / 50.2	-	-	-	-	-
BIB12 / BI12	Min.	12 / 30.5	15.50 / 39.4	19.4 / 49.3	10.25 / 26.0	16 / 40.6	17.38 / 44.1	21.38 / 54.3	10.38 / 26.4
	Max.	14 / 35.6	-	19.75 / 50.2	-	-	-	-	-
BIB10 / BI10	Min.	10 / 25.4	-	18.75 / 47.6	6 / 15.2	-	-	-	-
	Max.	12 / 30.5	-	20.75 / 52.7	-	-	-	-	-



WARNING! The cabinet frame and the cabinet **MUST** be made from non-combustible material when the appliance is not installed with the Zero Clearance Liner corresponding to your unit. Refer to the parts list in your Assembly Guide for specific information.

CAUTION! If enclosure houses an LPG cylinder, this construction must comply with the built-in cylinder enclosure instructions. Refer to '**Gas Connections**'.



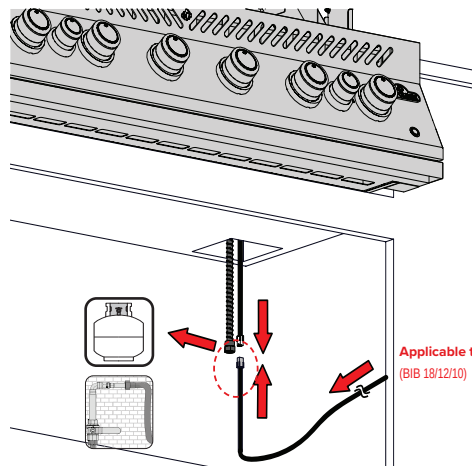
Gas Connections

This grill must operate with a gas supply pressure of 11 inches water column (0.39 psi) for propane and 7 inches water column (0.25 psi) for natural gas. If the gas supply exceeds these requirements a regulator must be installed upstream of the grill's components. If the gas supply is lower than the requirements, the unit will be under fired and will not reach the maximum temperatures.

To a House Gas Supply Line

The piping up to the grill is the responsibility of the installer.

- The gas pipe must be sized to supply the BTU/h specified on the rating plate, based on the length of the piping run.
 - If you are installing a side burner, a separate gas line must be branched off to the unit through a specific opening in that location.
1. A readily accessible manual shut-off valve must be installed upstream of the unit. A flexible metal connector is included to simplify the installation. Connect the other end of the connector to the gas piping.
 2. Tighten using two wrenches. Do not use thread sealer or pipe dope.
 3. Ensure that the connector does not pass through a wall, floor, ceiling or partition, and is protected from damage.
 4. Leak test all joints prior to operating the grill. See "**Leak Test**".



WARNING! The connectors must be of rigid pipe, copper tube or approved flexible metal which must comply with Z21.24/CSA 6.10 or ANSI Z21.75/CSA 6.27

To a Portable Propane Cylinder

Only use a propane cylinder constructed and marked in accordance with the Specifications for LP gas Cylinders of the U.S. Department of Transportation (D.O.T.) or the Standard for Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods and Commission, CAN/CSA-B339, as applicable.

The cylinder connection device must be compatible with the connection for this outdoor appliance.

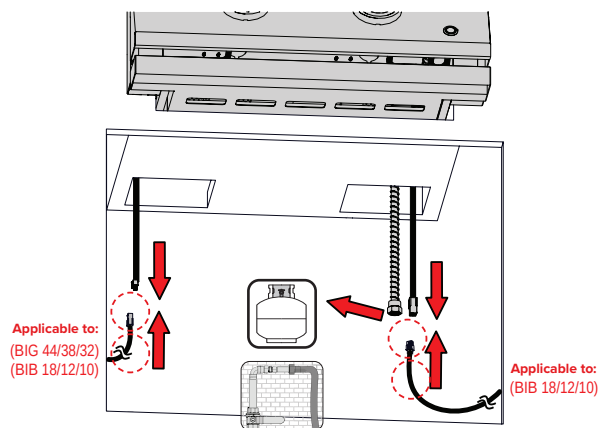
The cylinder must be mounted so that the pressure relief valve outlet is not oriented toward the normal operating position of the user.

The propane cylinder must have:

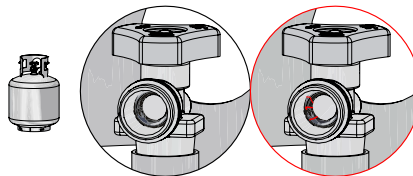
- A shutoff valve with a QCC1 connection
 - A safety relief device
 - A collar to protect the valve
 - A listed Overfill Protection Device
1. Check the cylinder for dents or rust, and have it inspected by your propane supplier.
 2. Ensure the gas regulator hose has no kinks.
 3. Do not route the hose in close proximity to the drip pan.
 4. Remove the cap or plug from the cylinder fuel valve.

Note: Inspect the LP gas cylinder valve seal for cracks, wear, or deterioration each time the cylinder is replaced or refilled.

Any LP gas cylinder showing signs of damage or deterioration, including visible cracks and pitting, must be returned unused to the seller.



5. Insert the black QCC1 regulator nipple onto the QCC1 fuel valve. Hand tighten to right. Do not use tools.
6. Ensure the hose does not contact any high temperature surfaces of the grill because it will melt and cause a fire.
7. Leak test all joints prior to operating the grill. See "**Leak Test**".



WARNING! Do not store a spare gas cylinder below the grill head or side burners.

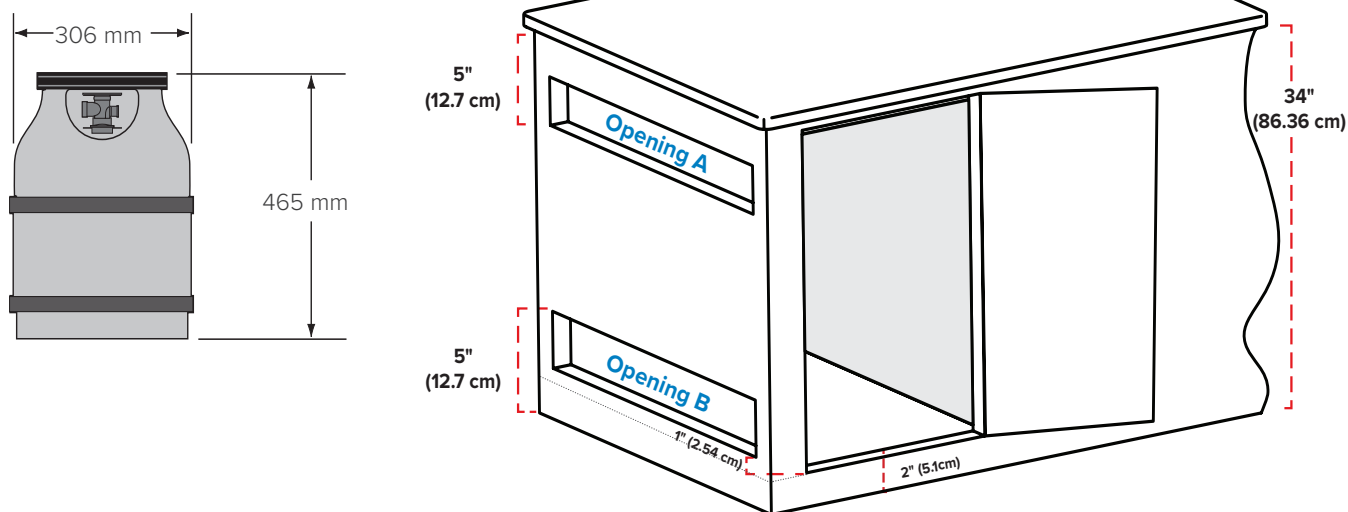
WARNING! Never use a gas cylinder that is beyond 80% full.

If placing the Cylinder in a Built-in Enclosure

- The design of the enclosure should allow for the gas cylinder to be connected, disconnected, and the connections inspected and tested outside of it. The connections that could possibly be disturbed when installing the cylinder in the enclosure can be leak tested inside.
- The cylinder must be isolated from the grill enclosure, and protected from radiation, flames, hot drippings, and other foreign or hazardous materials.
- A door on the enclosure to access the cylinder is acceptable if it is non-locking and can be opened without using tools.
- There must be a minimum clearance of 2 in (5.08 cm) between the floor of the cylinder enclosure and the ground.
- Ensure there are at least two unobstructed ventilation openings on the exposed exterior side of enclosure, one within 5 inches (12.7 cm) of the top of the enclosure, and another within 1 inch (2.54 cm) of the cylinder opening's bottom surface.
- The top opening must have a total free area of more than 20 in² (130 cm²) for a 20 lb (9.1 kg) cylinder and 30 in² (195 cm²) for a 30 lb (13.6 kg) cylinder
- The bottom opening must have a total free area of more than 10 in² (65 cm²) for a 20 lb (9.1 kg) cylinder and 15 in² (100 cm²) for a 30 lb (13.6 kg) cylinder. The upper edge must be no more than 5 in (127 mm) above the floor level.
- Every opening must be large enough to permit the entrance of a 3/16 in (4.8mm) rod.
- The opening must have a free area depending on the cylinder size:

Cylinder size	Opening A area	Opening B area
20 lb (9.1 kg)	20 inches ² (130 cm ²)	10 inches (65 cm ²)
30 lb (13.6 kg)	30 inches ² (195 cm ²)	15 inches ² (100 cm ²)

Maximum Cylinder Dimensions



- The cylinder enclosure compartment must be isolated from the compartment where combustion air is drawn.
- Openings in the barrier for gas supply conduits must have less than 1/4 in (6.4 mm) clearance necessary to route the conduit and must be located at a level above the top of the supply cylinder; and
- Openings in the barrier for other service conduits (water, electricity, or waste) must have less than 1/4 in (6.4 mm) clearance necessary to route the conduit. If not located at a level above the top of the cylinder, the openings must be sealed around the conduit.

WARNING! Follow all specifications and instructions exactly to prevent fire, explosion, property damage, personal injury, or death.

WARNING! Disconnect the grill and its individual shutoff valve from the gas supply piping system during any pressure testing in excess of 1/2 psi (3.5 kPa).

WARNING! Close the individual shutoff valve to isolate the grill from the gas supply piping system during any pressure testing equal to or less than 1/2 Psi (3.5 kPa).

WARNING! Check the hose for evidence of excessive abrasion, melting, cuts or cracks. If the hose is damaged, it must be replaced with an assembly specifically recommended by Napoleon.

Leak Test

Why and When to Leak Test?

A leak test confirms no gas is escaping after you connect the hose to the gas supply.

Each time the tank is refilled and reinstalled, ensure that there are no leaks in the fitting where the regulator connects to the tank.

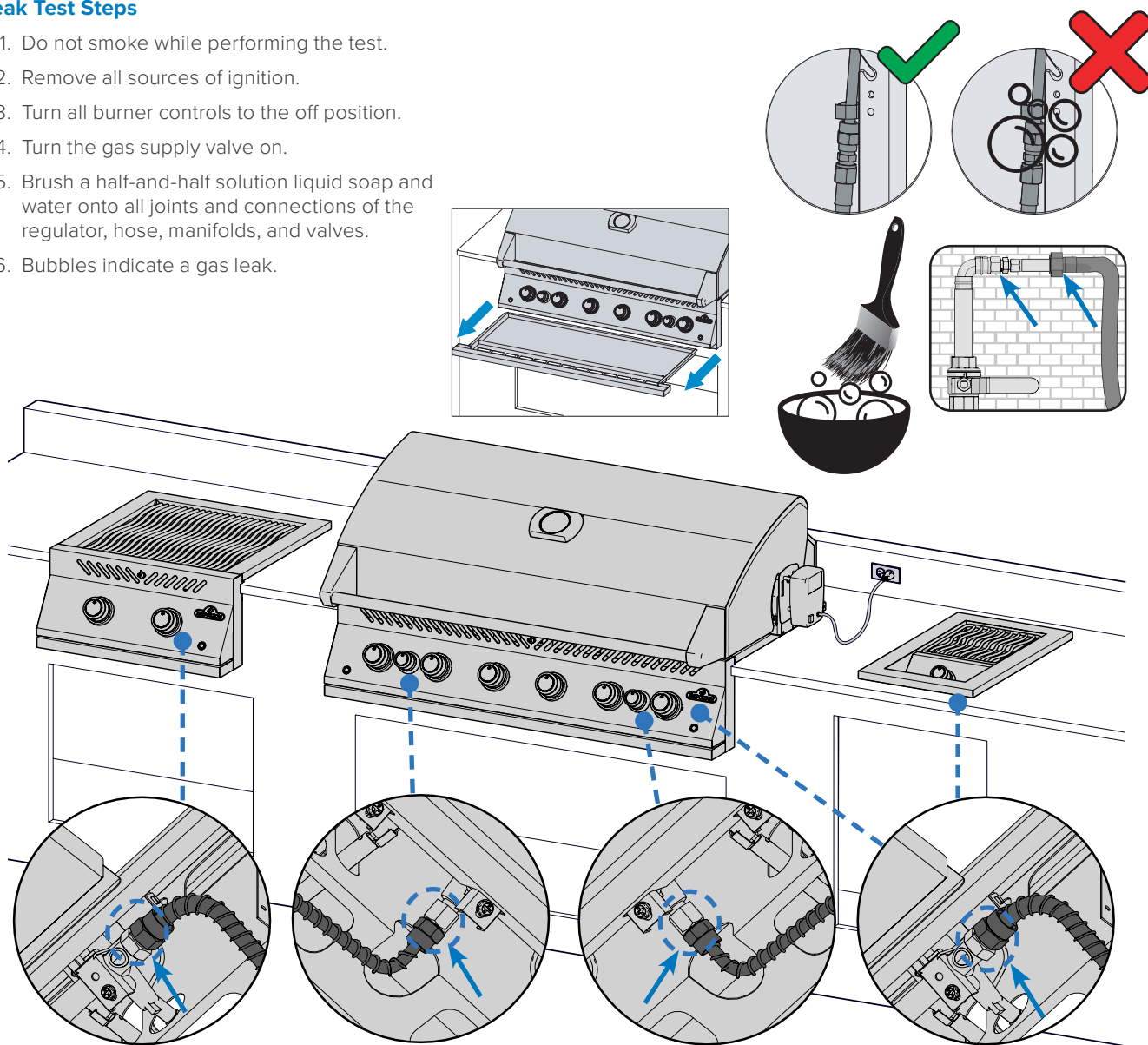
Leak test this grill before use, annually, and when any gas components are replaced.

Leak Test Steps

1. Do not smoke while performing the test.
2. Remove all sources of ignition.
3. Turn all burner controls to the off position.
4. Turn the gas supply valve on.
5. Brush a half-and-half solution liquid soap and water onto all joints and connections of the regulator, hose, manifolds, and valves.
6. Bubbles indicate a gas leak.

If you find a leak

1. Tighten any loose joints.
2. If the leak cannot be stopped, immediately shut off the gas supply and disconnect the grill.
3. Have the grill inspected by a certified installer, or dealer.
4. Do not use the grill until the leak has been fixed.



WARNING! Never use an open flame to check for gas leaks. Sparks or flames will cause a fire, explosion, damage to property, serious physical injury, or death.

WARNING! Only use the pressure regulator and hose assembly supplied with the grill, or one in conformity with local codes.



Operation

Lighting your grill

Is it the very first time? Perform a Burn-off

Remove warming rack and run the main burners on high for 30 minutes. It is normal for the grill to emit an odor the first time it is lit. This odor is caused by the “burn-off” of internal paints and lubricants used in the manufacturing process and will not occur again.

Main Burner Lighting

1. Open grill lid.
2. Push and slowly turn any main burner knob counter clockwise to HIGH position until pilot lights. Continue to push down on the control knob until the burner lights and then release.
3. If the pilot does not light – immediately turn the control knob clockwise to the OFF position. Repeat step 2.
4. If the pilot and burner will not light in 5 seconds – turn the control knob clockwise to the OFF position. Wait 5 minutes for gas to dissipate. Repeat steps 2 and 3 (Fig. 1), or see “Alternative Ignition Instructions” below.

WARNING! Do not use the rear burner while operating the main burner.

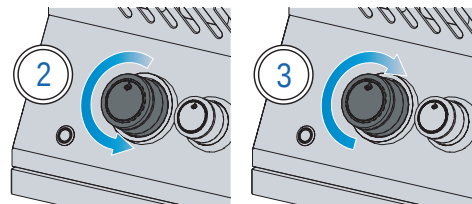
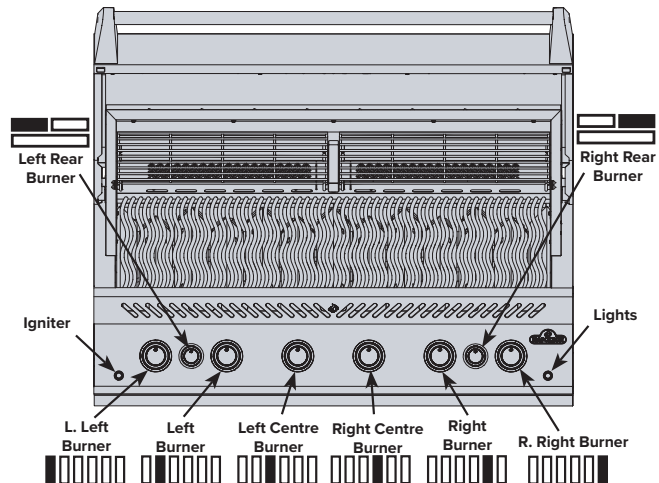


Fig. 1

Rear Burner Lighting (if equipped)

1. Open grill lid.
2. Remove warming rack.
3. Push and slowly turn rear burner knob counter clockwise to HIGH position.
4. Press and hold igniter button until the burner lights, or light by match.
5. If the burner will not light – turn burner control knob clockwise to the OFF position. Wait 5 minutes. Repeat steps 2 and 3 (Fig. 1), or see “Alternative Ignition Instructions” below.

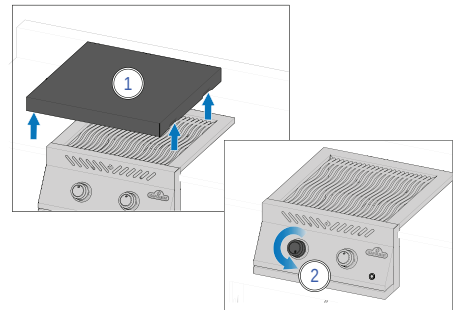


Fig. 2

Side Burner Lighting (if equipped)

1. Open burner cover.
2. Push and slowly turn side burner knob counter clockwise to HIGH position.
3. Press and hold igniter button until the burner lights, or light by match.
4. If the burner will not ignite – turn burner control knob clockwise to the OFF position. Wait 5 minutes. Repeat steps 2 and 3 (Fig. 1), or see “Alternative Ignition Instructions” below.

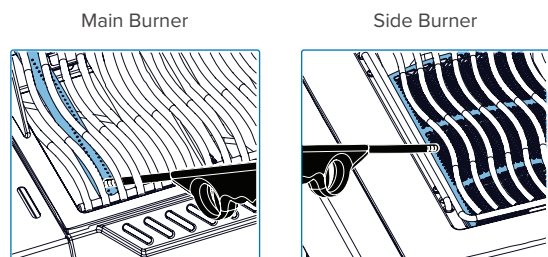


Fig. 3

Alternative Ignition Instructions

1. Open burner/grill lid.
2. Light a long-reach match or butane lighter and position it close to the burner ports.
3. Turn the corresponding burner knob counter clockwise to the HIGH position until it lights.



WARNING! Ensure all burner controls are in the OFF position before slowly turning on gas supply valve.

WARNING! Follow the lighting instructions carefully.

WARNING! Make sure the lid of the grill is OPEN while igniting.

WARNING! Do not adjust the cooking grids while the grill is hot, or operating.



Grilling Instructions

Main Burner Use

- Preheat the grill before searing food by operating all main burners on high with the lid closed for approximately 10 minutes.
- Food cooked for only a short time such as fish and vegetables can be grilled with the lid open.
- Grilling with the lid closed ensures higher and consistent temperatures that cook meat more evenly and can reduce cooking times.
- The cooking grids can be oiled before preheating to reduce sticking when grilling lean meat such as chicken breast, or pork.
- Food that takes longer than 30 minutes such as roasts can be cooked indirectly with the burner lit opposite the food. See '**Indirect Grilling**'.
- Trim excess fat off meat to prevent flare-ups, or reduce the temperature of the grill.
- Flare ups – move food away from the flames and reduce the heat. Leave the lid open.

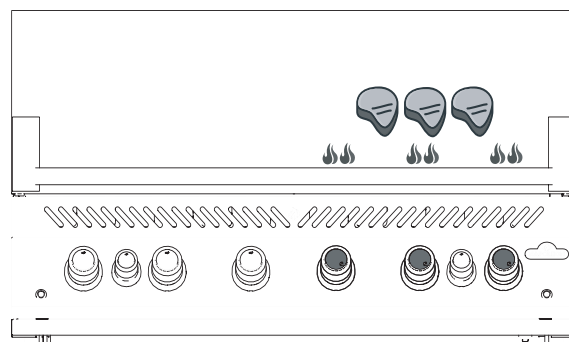
Direct Grilling

This method is often used for searing, or food cooked for only a short time such as hamburgers, steaks, chicken, or vegetables.

Place food on the cooking grids directly over the heat.

Sear meat first to trap-in the juices and flavor.

Lower the grill temperature to finish cooking to your preference.

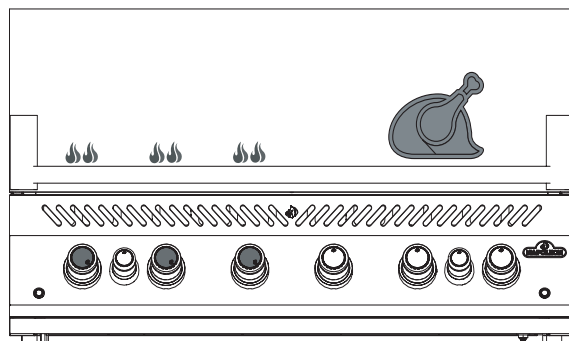


Indirect Grilling

This method uses lower temperatures and circulates heat around the food cooking it slowly and evenly. Use this method to cook larger cuts of meat, or food prone to flare-ups such as roast, chicken, or turkey.

Turn one or more burners on and place food on the cooking grid where there is no flame, or burner on.

Grilling at a lower temperature and slower cooking time results in more tender meats.



Infrared Main Burner Use (if equipped)

Follow the "**Main Burner Lighting**" Instructions and operate on high for 5 minutes with the lid closed or until the ceramic burners glow red.

Cook the food directly on the grid(s) following the directions on the "**Infrared Grilling Guide**". Food can be seared on the infrared burner and then transferred to the main burners of the grill to finish cooking over direct or indirect heat, depending on your taste and preference.

BE CAREFUL!



The lid of the grill and the entire firebox can become very hot when in use.

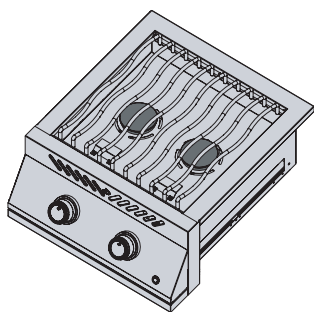
WARNING! Never grill food directly on the flame side burner. It is designed for use with pots and pans only.

WARNING! Do not close side burner lid while it is operating or hot.

WARNING! Do not deep fry food on the side burner. Cooking with oil can be dangerous.

WARNING! Regularly clean grease out of the entire unit, including the grease tray and the sear plates, to avoid build-up and grease fires.



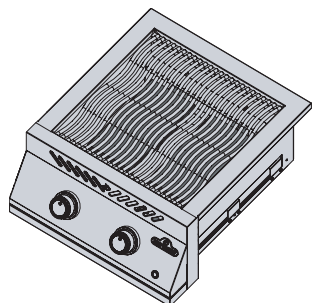


Flame Side Burner (if equipped)

The flame side burner can be used like a stove top to make gravy or soups.

The recommended pot or pan diameter is 10" (25 cm).

Be sure your grill is in a location protected from the wind, or the performance of the side burner will be affected.

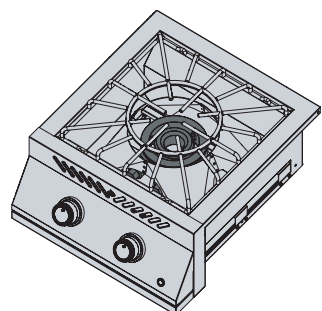


Infrared Side Burner (if equipped)

To operate, follow the "**Side Burner Lighting**" instructions. The infrared heat provides an even cooking area for searing food when it's set to high.

Be careful to never cover more than 75% of the cooking surface

Some side burner models have a height-adjustable cooking grid.



Power Burner (If equipped)

The power burner has 2 concentric burners. Use pots with a minimum of 10" (25 cm) diameter when using the center burner, and a minimum of 14" (35.5 cm) diameter when using the outer burner.

For wok cooking, remove the center ring from the cooking grate. Respect the minimum pot sizes for inner and outer burners.

Note: Never leave a burner on without a filled pot or pan above it

Grilling at Night (if applicable)

Illuminate the control knobs and grill interior (if applicable) by pushing the light bulb icon on the control panel.

When a burner is operating, the corresponding knob will glow red, while the rest will remain blue.

GRILLING PRO TIP!

Use a thermometer to check the internal temperature of meat to ensure it is cooked perfectly.

GRILLING PRO TIP!

Add a Napoleon smoker accessory to your grill to flavor your meat.

WARNING! Do not leave food unattended on any lit burners.

WARNING! Keep the lid open if main infrared burner is set on high to prevent accidentally burning food.



How to use the Rear Burner & Rotisserie

Assembling Your Rotisserie Kit (if equipped)

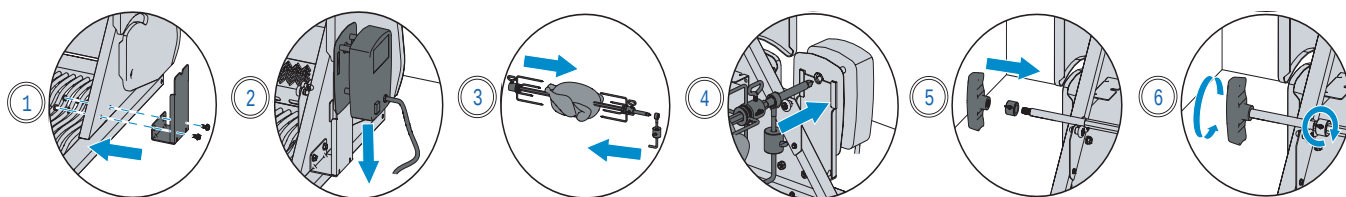
Note: Remove the warming rack prior to using the rear burner and spit rod. Extreme heat will damage the warming rack.

1. Install the rotisserie motor on the side of the grill using the mounting bracket(s). Some models have pre-mounted brackets.
2. Once the bracket has been fastened to the grill, slide the rotisserie motor onto the bracket.
3. Slide the first rotisserie fork just past the middle of the spit rod and tighten into place. Thread the meat onto the spit rod and push the meat into the fork. Slide the second rotisserie fork on the opposite end of the spit rod and push the fork into the meat until secure. Tighten the fork into place.

4. Carefully insert the pointed end of the spit rod into the rotisserie motor and set the opposite end across the hangers. The heavy side of the meat will naturally hang down to balance the load.
5. Slide the stop bushing onto the spit rod until it is past the inside of the hood. This will secure the side to side movement of the spit rod.
6. Tighten the stop bushing and spit rod handle. Place a metal dish under the meat to collect the drippings.



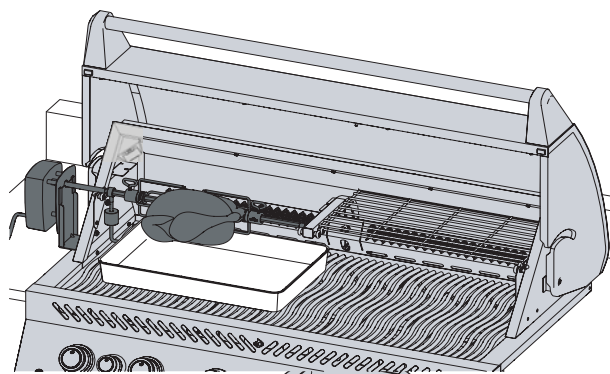
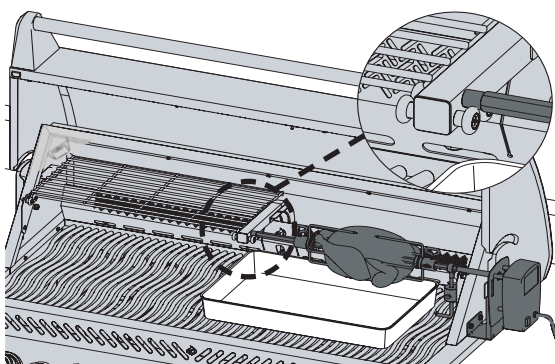
IMPORTANT! Always wear gloves when handling components of the grill.



BIG 44-1 Spit Rod: Option 1

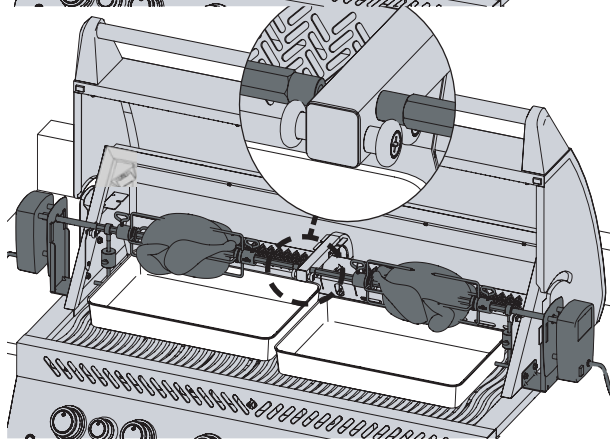
- The rotisserie motor can be mounted on either side of the grill using the mounting bracket.
- Be sure to remove the warming rack depending on which side you wish to cook on.

- Follow instructions **3-4** from 'Using the Rear Burner and Rotisserie Kit'.
- Place a metal dish under the meat to collect the drippings.



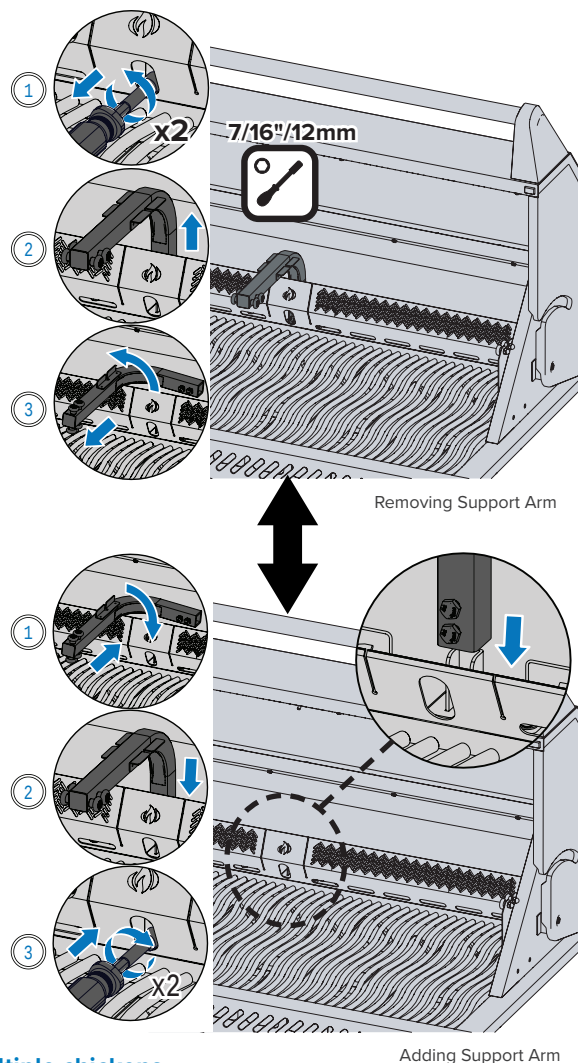
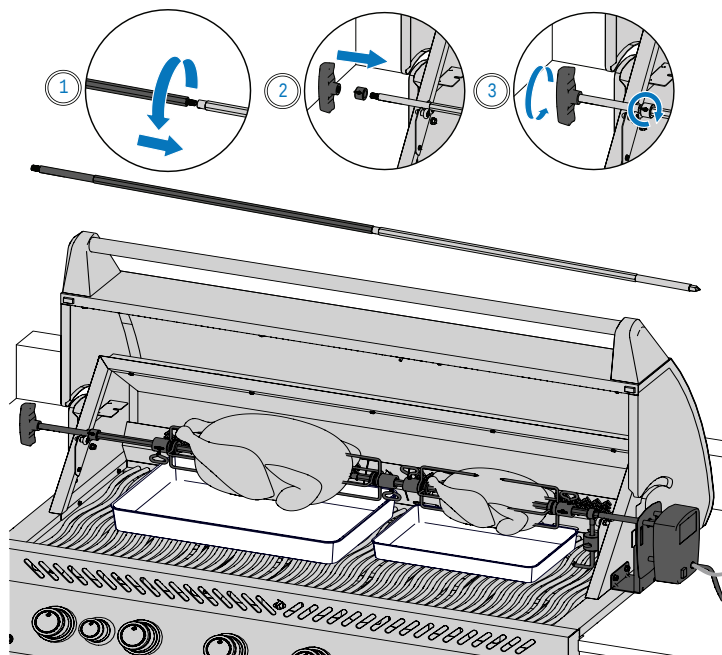
BIG 44-1 Spit Rod: Option 2

- With the purchase of the rotisserie add-on accessory, you are able to have two rotisseries operating at the same time for more cooking convenience.
- Be sure to remove both warming racks and install the additional rotisserie motor to the opposite side.
- Follow instructions **3-4** from 'Using the Rear Burner and Rotisserie Kit' to load both spit rods.
- Place a metal dish under the meat to collect the drippings.



Spit Rod: Option 3

- After removing both warming racks and installing the rotisserie motor, you need to remove the Rotisserie Support Arm.
- Carefully remove the two fasteners securing the Rotisserie Support Arm to the grill.
- Once the Rotisserie Support Arm has been removed, install the rod extension by inserting the threaded end and turning clockwise into the corresponding end of the spit rod.
- Follow steps 3-6 from "Using the Rear Burner and Rotisserie Kit".



Tips about using the Rotisserie:

- Operate the rear burner on high until the meat browns. Reduce heat. Keep lid closed.
- Use a thermometer to check the internal temperature of the meat.
- Roasts and poultry should brown on the outside and stay tender on the inside.
- Use drippings to baste and make gravy.
- A 3-pound chicken takes approximately 1 ½ hours on medium to high.
- Be mindful of your rotisserie motor capacity. Never overload your equipment.
- Be sure to always set an evenly balanced load on your rotisserie.

How to cook multiple chickens

1. Tie or skewer wings to the body of the chickens.
2. Slide rotisserie fork onto spit rod.
3. Thread first chicken onto spit rod until it is held into place by the rotisserie fork. Tighten.
4. Thread next 2 chickens onto spit rod so all the chickens are close together.
5. Slide second rotisserie fork onto spit rod and push into chicken until all 3 chickens are squeezed together tightly. Tighten.

DID YOU KNOW?

You can remove the cooking grids if they interfere with cooking larger cuts of meat.

WARNING! Use only untreated wood or wood purchased from an authorized Napoleon dealer.

WARNING! Disassemble rotisserie components when finished cooking, wash with warm soapy water, and store indoors.

WARNING! Use heat resistant grilling gloves when handling the hot rotisserie components.

WARNING! Disconnect rotisserie plug from the outlet when the grill is not in use.



The Grilling Experience Checklist

Refer to this list every time you grill

☐ Read Owner's Manual

Be sure to have read the owner's manual and all the safety instructions.

☐ Clean grease tray

Always ensure you clean the grease tray prior to grilling to avoid fires and flare-ups.

☐ Check the hose

Ensure the grill is off and cool. Check the hose for evidence of excessive abrasions, or cuts. Have the hose replaced before use if the hose is damaged.

☐ Preheat and clean grids

Coat the grids with vegetable shortening and preheat your grill to burn off excess residue and prevent sticking. Clean cast iron grids with a brass wire brush and stainless steel grids with a stainless brush. See "**Cleaning Instructions**".

NOTE: Stainless steel cooking grids are corrosion resistant and require less maintenance than cast iron grids.

☐ Prep area

Make sure everything you need while grilling such as your utensils, seasonings, sauces, and dishes are within your reach. Don't leave your food unattended, or it could burn.

☐ Flip once and do not peek

Try not to open the lid and peek too much, or heat will escape and throw your temperature and cooking times off. Flip your food only once, especially steak and chicken.

☐ Leave space

Leave some space on the grill and between food, so you have room to move food around if you need to.

☐ Use a thermometer

Use a thermometer to ensure food is cooked thoroughly. Follow the appropriate temperatures guidelines for all types of meat, especially poultry.

GRILLING PRO TIP!



Get inspired to create delicious meals from the recipes and grilling techniques at www.napoleon.com and Napoleon's cookbooks.

GRILLING PRO TIP!



Always preheat the grill before cooking to burn off leftover residue and prevent food from sticking to the grate.

OIL AND FAT SUGGESTION!



- Grapeseed Oil
- Sunflower Oil
- Soybean Oil
- Extra Virgin Olive Oil
- Canola Oil

If not available, select an oil or fat that has a high smoke point. Do not use salted fats like butter or margarine.

How to season cast iron cooking grids (if applicable)

This procedure **MUST** be done prior to first use and repeated every 3-4 uses to keep grids looking new.

1. Remove cast iron grids from the grill.
2. Wash grids with warm soapy water and soft cloth. Pat dry and allow grids to completely dry.
3. Apply fat/oil evenly using a silicone brush on both sides.
4. Preheat appliance to 350°F - 400°F (176°C - 204°C).
5. Install cooking grids and cook for 30 minutes.
6. Apply a second even coat of fat/oil on cooking grids, and keep cooking for 30 more minutes.
7. Grids are now seasoned.

NOTE: If rust has formed on the cast iron grids, remove the rust with scouring pad or brass brush and repeat the seasoning process.



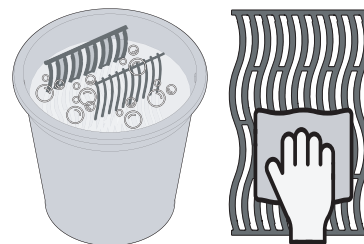
Infrared Grilling Guide

FOOD	CONTROL KNOB SETTING	COOKING TIME	SUGGESTIONS
 Steak 1 inch (2.54 cm) thick	HIGH – 2 minutes each side	Rare – 4 minutes	Ask for marbled fat in cut. Fat is a natural tenderizer and keeps meat juicy.
	HIGH to MEDIUM – High heat 2 minutes each side then turn to medium heat	Medium – 6 minutes	
		Well done – 8 minutes	
 Hamburger ½ inch (1.27 cm) thick	HIGH – 2 minutes each side	Rare – 4 minutes	Keep patties all the same thickness for equal cooking times. Patties 1 inch thick or more should be grilled using indirect heat.
	HIGH – 2 ½ minutes each side	Medium – 5 minutes	
	HIGH – 3 minutes each side	Well done – 6 minutes	
 Chicken	HIGH, MEDIUM, LOW – 2 minutes each side then medium-low to low heat	20 – 25 minutes	Slice joint connecting the thigh and leg ¾ through for the meat to lie flat on the burner and cook evenly.
 Pork Chops	MEDIUM	6 minutes each side	Choose thick cuts for more tender meat. Trim off excess fat.
 Spare Ribs	HIGH to LOW – High for 5 minutes then low until finished	20 minutes each side turning often	Choose lean meaty ribs. Grill until meat pulls easily from the bone.
 Lamb Chops	HIGH to MEDIUM – High for 5 minutes then Medium until finished	15 minutes each side	Choose thick cuts for more tender meat. Trim off excess fat
 Hot dogs	MEDIUM to LOW	4 – 6 minutes	Select larger wieners and slit lengthwise before grilling

Cleaning Instructions

First Time Use

1. Wash grids by hand with water and mild dish soap to remove any residue from the manufacturing process. **DO NOT** wash in a dishwasher.
2. Rinse thoroughly with hot water and dry completely with a soft cloth to prevent moisture from entering the cast iron.



Cast Iron Grids

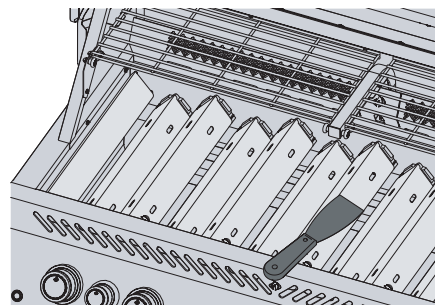
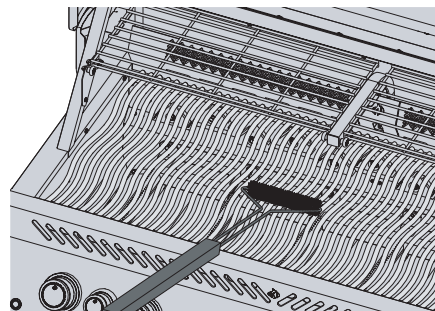
- Season your grids to add a protective coating to prevent corrosion. See Grilling Tips – **How to Season your Cast Iron Cooking Grids.**

Stainless Steel Grids

- Stainless steel cooking grids can be cleaned by preheating the grill and using a wire brush to remove residue.
- Stainless steel grids will permanently discolor from regular use because of high temperatures when grilling.

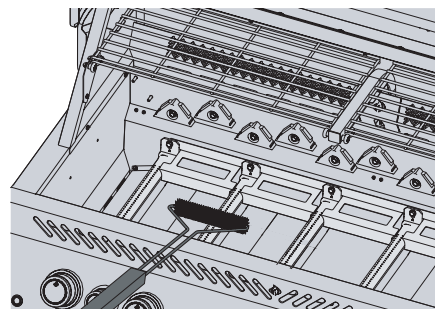
Infrared Side Burner

- Most drippings and food particles that fall on the infrared burner surface incinerates immediately because of the high intensity heat.
- Do not clean the ceramic tile with a wire brush.
- Do not use water or other liquids to clean the burner. An immediate change in temperature will cause cracking of the ceramic tile.
- Light burner and operate on high for 5-10 minutes to remove any left-over residue.



Inside of the Grill

1. Remove the cooking grids.
2. Use a brass wire brush to clean loose debris from the sides and underneath the lid.
3. Scrape the sear plates with a putty knife or scraper. Use a wire brush to remove the ash.
4. Remove the sear plates and brush debris from the burners with a wire brush.
5. Sweep debris from inside the grill into the drip pan.



WARNING! Always wear protective gloves and safety glasses when cleaning your grill.

WARNING! Accumulated grease is a fire hazard.

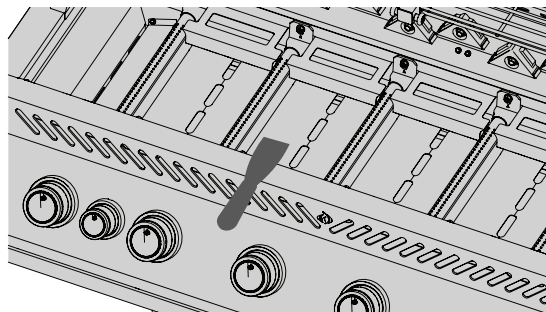
WARNING! Cleaning should only be done when the grill is cool to avoid the possibility of burns.



Drip Pan

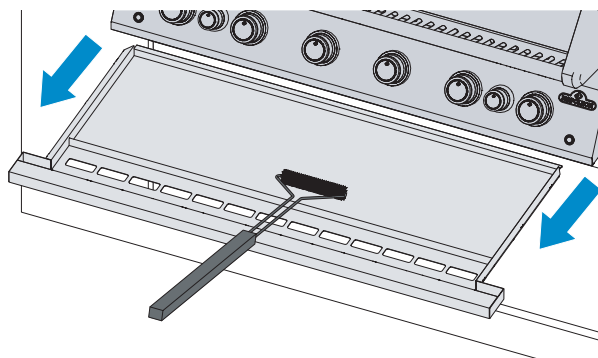
Every grill head, side burner and drop-in burner have a corresponding drip pan. It is easily accessible through doors or openings.

- Grease and excess drippings collect in the drip pan located beneath the grill and accumulate in the disposable grease tray below the drip pan (if applicable).
- Only use Napoleon approved liners on the drip pan. Never use aluminum foil, sand or any other unapproved material. This can prevent grease from flowing properly.
- Clean frequently to avoid grease build-up – approximately every 4-5 uses.



Cleaning steps:

1. Slide the drip pan from the grill to access the disposable grease tray or to clean the drip pan.
2. Scrape the drip pan out with a putty knife or scraper.
3. Replace the disposable grease tray every 2-4 weeks depending on grill usage (if applicable).
4. See your Napoleon Grill dealer for supplies.



Control Panel

ONLY use warm soapy water.

Text is printed directly on the control panel and will gradually rub off if abrasive or stainless steel cleaners are used.

Proper cleaning of the control panel will ensure the text remains dark and legible.

Aluminum Castings

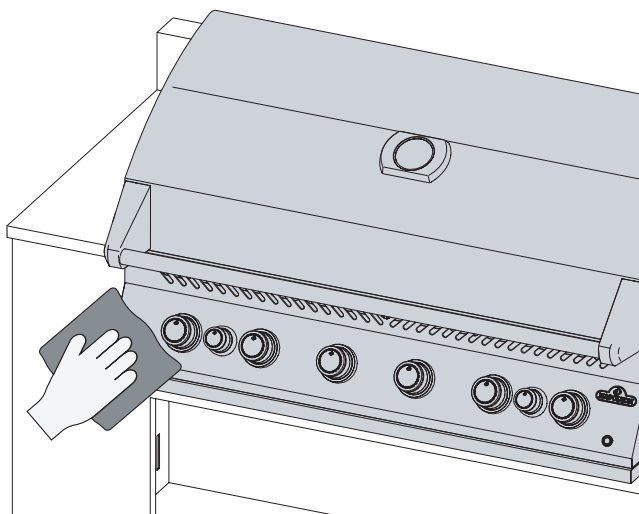
Clean with warm soapy water.

Aluminum doesn't rust, but high temperatures and weathering can cause oxidization on the surface of the castings that look like white spots.

See "**Maintenance Instructions**" for more information on how to prevent oxidized aluminum.

Outside Grill Surface

- Only use a non-abrasive cleaner. Abrasive cleaners or steel wool will scratch the finish.
- Always wipe in the direction of the grain.
- Handle porcelain enamel components with care.
- The baked-on enamel finish is glass-like and will chip if struck.
- Stainless steel parts discolor overtime when heated and will turn a golden or brown hue. This is normal and won't affect the performance of the grill.



WARNING! Ensure all burners are turned off and grill is cool before cleaning. Do not use oven cleaner to clean any part of the grill. Do not put cooking grids or any other parts of the grill in a self-cleaning oven to clean. Clean the grill in an area where cleaning solution won't harm decks, lawns, or patios.

WARNING! Barbecue sauce and salt can be corrosive and will cause rapid deterioration of the grill components unless cleaned regularly.



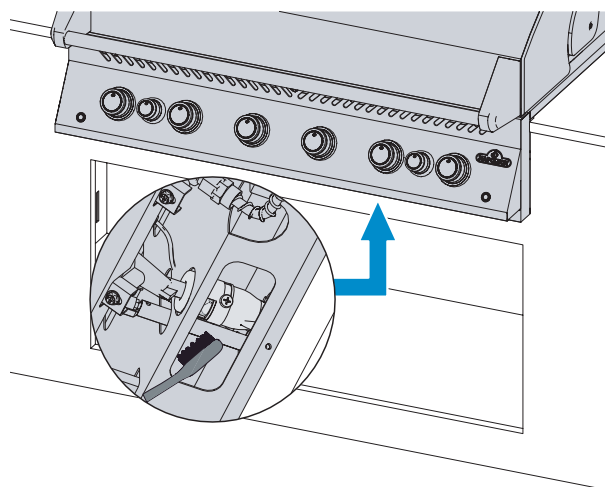
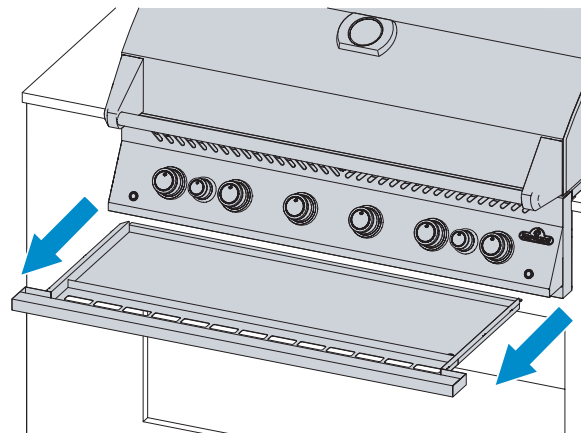
Insect Screen and Burner Ports

Spiders and insects are attracted to small enclosed spaces.

Napoleon has equipped the burner with an insect screen on the air shutter. This reduces the likelihood of insects building nests inside the burner, but doesn't eliminate the problem.

A nest or web can cause the burner flame to burn a soft yellow or orange and cause a fire or flashback at the air shutter underneath the control panel.

1. Remove the screw (s) that attaches the burner to the back wall of the grill. Slide the burner back and upwards to remove.
2. Use a flexible venturi tube brush to clean the inside of the burner.
3. Shake loose debris from the burner through the gas inlet.
4. Check the burner ports and valve orifices for blockages: burner ports can close over time because of cooking debris and corrosion.
5. Use an opened paper clip, or the supplied port maintenance bit to clean burner ports.
6. Drill out blocked ports using the supplied drill bit in a small cordless drill: this can be done with the burner attached to the grill, but it's easier if removed from the grill.
7. Do not flex the drill bit when drilling the ports because the drill bit will break.
8. This drill bit is for burner ports NOT for brass orifices that regulate the gas flow to the burner.
9. Do not enlarge the holes
10. Ensure the insect screen is clean, tight, and free of any lint or other debris.
11. Reverse the procedure to reinstall the burner.
12. Ensure the valve enters the burner when installing.
13. Replace sear plate mount and tighten screws to complete re-installation.



SAFETY FIRST!



Always wear protective gloves and safety glasses when servicing your grill.

WARNING! It is very important the valve/orifice enters the burner tube when reinstalling the burner after cleaning and before lighting your grill, or a fire or explosion could occur.

WARNING! Avoid unprotected contact with hot surfaces.

WARNING! Do not use abrasive cleaners or steel wool on any painted, porcelain, or stainless steel parts of your grill because it will scratch the finish.



Maintenance Instructions

RECOMMENDATIONS

This grill should be thoroughly inspected and serviced annually by a qualified service person.

- Do not obstruct the flow of ventilation and combustion air.
- Keep the cylinder enclosure ventilation openings located on the side of the cart or enclosure and front and back of the bottom shelf clear from debris.

WARNING! Keep the grill away from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.

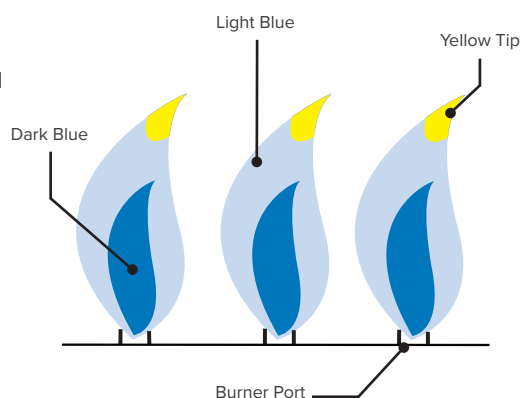


Combustion in air adjustment



IMPORTANT! This must be done by a qualified gas installer.

- The air shutter is factory set and should not require adjusting under normal conditions. Adjustments might be required under extreme field conditions.
- The flames of the air shutter will be dark blue, tipped with light blue and occasionally yellow when adjusted correctly.
- Too little air flow to the burner will produce soot and lazy yellow flames.
- Too much air flow to the burner will cause flames to lift erratically and cause igniting difficulties.



Adjusting the Air Shutter

1. Remove cooking grids and sear plates. Leave lid open.
2. You may have to open the cabinet door or remove the top drawer (if equipped) to access the air shutter screw located at the mouth of the burner.
3. Remove the back cover to adjust rear tube burner air shutter.
4. Loosen air shutter lock screw and open or close air shutter as required. (Fig. 1)
5. Light the burners on high.
6. Visually inspect burner flames.
7. Turn burners off, tighten locking screws, and replace removed parts when shutters are set correctly.
8. Ensure insect screens are installed.

Note: Infrared burners have no air adjustment.

Model		Orifice Size		Air Shutter	
		Main Burner	Rear Burner	Main Burner	Rear Burner
BIG32RB-1	Propane	#60	1.25mm	1/2"	Full
	Natural gas	1.45mm	#50	3/8"	Full
BIG38RB-1	Propane	#60	1.25mm	1/2"	Full
	Natural gas	1.45mm	#50	3/8"	Full
BIG44RB-1	Propane	#60	1.25mm	1/2"	Full
	Natural gas	1.45mm	#50	3/8"	Full
BI32	Propane	#60	-	-	-
	Natural gas	1.45mm	-	-	-
BIB10RT / BI10RT	Propane	#64	-	-	-
	Natural gas	#55	-	-	-
BIB10IR	Propane	#64	-	-	-
	Natural gas	1.27mm	-	-	-
BIB12RT / BI12RT	Propane	1.2mm	-	-	-
	Natural gas	1.7mm	-	-	-
BIB18RT	Propane	1.2mm	-	-	-
	Natural gas	1.7mm	-	-	-
BIB18IR	Propane	1.15mm	-	-	-
	Natural gas	#52	-	-	-
BIB18PB (outer ring)	Propane	1.75mm	-	-	-
	Natural gas	2.4mm	-	-	-
BIB18PB (inner ring)	Propane	1.4mm	-	-	-
	Natural gas	2.05mm	-	-	-

Fig. 1

Stainless in harsh environments

Stainless steel oxidizes or stains in the presence of chlorides and sulfides, especially in coastal regions, warm and highly humid areas, and around pools and hot tubs. These stains look like rust, but they can be easily removed or prevented. Wash stainless and chrome surfaces every 3-4 weeks. Clean with warm soapy water.

Burner Maintenance

- Extreme heat and a corrosive environment can cause surface corrosion to occur even though the burner is made from heavy wall 304 stainless steel.

Maintenance and Protection of Infrared Burners

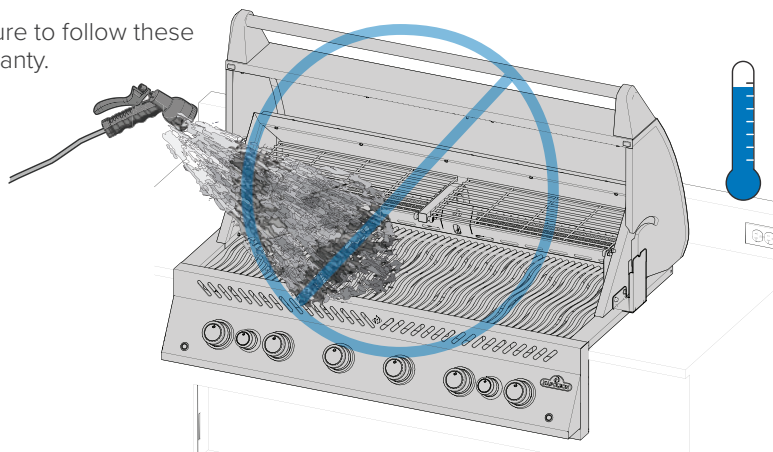
Your infrared burners are designed to provide a long service life, but you must be careful to prevent cracking of their ceramic surfaces. Fractures will cause the burners to malfunction.



IMPORTANT! Damage resulting from by failure to follow these instructions is NOT covered by your grill warranty.

Replacing Oven Halogen Bulbs (if equipped)

- Remove the screw securing the housing in place.
- Snap the lens and metal bracket out of the housing.
- Wearing protective gloves, gently pull the old bulb from the socket and replace with the new bulb.
- Reinstall the lens into the housing and bend the tabs on the front back into position.



Steps to Avoid Damaging Ceramic Surfaces

1. Never douse a flame or control flare-ups with water.
2. Do not allow cold water (rain, sprinkler, hose etc.) to come in contact with hot ceramic burners. An immediate change in temperature will cause cracking of the ceramic tile.
3. A ceramic burner that becomes wet before use will create steam when operated later and produce pressure that will crack the ceramic.
4. Repeated soaking of the ceramic can cause it to swell and expand producing pressure that will make the ceramic crack and crumble.
5. Inspect the ceramic for possible water soaking if you find standing water in the grill. Remove the burner if the ceramic is wet. Turn it upside down to drain the excess water. Bring ceramic indoors to dry thoroughly.
6. Do not allow hard objects to impact the burner. Take care when inserting or removing cooking grids and using accessories.

Clearance Ventilation of hot air

- Hot air must have a way to escape the grill for the burners to function properly.
- The burners can become deprived of oxygen if the hot air is not allowed to escape causing them to back-flash. The ceramic can crack if this occurs repeatedly.

WE WANT TO HELP!

Contact the
Napoleon
Customer Solutions
Department for
recommended
replacement parts.
1-866-820-8686.

SAFETY FIRST!

Never cover more than
75% of any main or
side burner cooking
surface with any solid
metal (e.g. griddles or
pans)

WARNING! Turn off gas at the source and disconnect the unit before servicing.

WARNING! Maintenance should only be done when the grill is cool to avoid the possibility of burns.

WARNING! A leak test must be performed annually and when any component of the gas train is replaced, or when the smell of gas is present.



Troubleshooting

Lighting Problems

- Main, rear or side burners will not light with the igniter, but will light with a match.
- Burners will not cross light each other.

	Possible causes	Solution
Main Burner	JETFIRE™ outlet is dirty or clogged	Clean JETFIRE™ outlet with a soft bristle brush.
	Dirty or corroded cross light brackets.	Clean or replace as required.
Rear and Side Burners	Dead battery, or installed incorrectly.	Replace with premium heavy-duty battery.
	Loose electrode wire or switch terminal wires.	Check electrode wire is firmly pushed onto the terminal on the back of the igniter. Check the lead wires from the module to the ignition switch (if equipped) are firmly pushed onto their respective terminals.
	Lifting flames on burner.	Close air shutter according to "Maintenance Instructions"-Combustion Air Adjustment section in this Owner's Manual. IMPORTANT! This must be done by a qualified gas installer.

Noises and Flare-ups

- Humming regulator.
- Excessive flare-ups and uneven heat.

Possible causes	Solution
Normal humming noise on hot days.	This isn't a defect. It's caused by internal vibrations in the regulator and doesn't affect the performance or safety of the grill. Humming regulators WILL NOT be replaced.
The cylinder valve was opened too quickly.	Open cylinder valve slowly
Sear plates installed incorrectly.	Ensure sear plates are installed with holes towards the front, and the slots on the bottom. See Assembly Instructions Guide.
Improper heating.	Preheat grill with all main burners on high for 10 to 15 minutes.
Excessive grease and ash build on sear plates and in drip pan.	Clean sear plates and drip pan regularly. Do not line pan with aluminum foil. Refer to "Cleaning Instructions" .

WE WANT TO HELP!



Napoleon is here to ensure your grilling experience is memorable. Contact us if you require additional help.

REGISTER YOUR GRILL!



Register your grill! Go to Napoleon.com or your Assembly Guide for replacement parts instructions.

Illumination Problems

- Oven Halogen Bulbs not working.
- Control Panel lights not working.

Possible causes	Solution
Unit is not connected to power.	Plug power cord (from working GFI protected outlet) into electrical box on the back of the grill. Plug transformer cord into power box.
Blown fuse.	Replace fuse located on outlet line of transformer.
Faulty transformer.	Check transformer output – should be 12VAC. Replace if required.
Terminal on switch or circuit board are corroded or loose.	Clean connections and ensure connectors are pushed together firmly. Access to circuit board is under electrical cover on left side of cabinet.
Halogen bulbs blown (oven lights only).	Replace bulbs as per the instructions in the "Maintenance Instructions"-Replacing Oven Halogen Bulbs section of this Owner's Manual.

Gas Flow

- Low heat or low flame when valve is turned to high.
- Burners burn with yellow flame, accompanied by the smell of gas.
- Flames lift away from burner, accompanied by the smell of gas, and possible lighting difficulties.
- Burner output on HIGH, but setting is LOW. Rumbling noise and fluttering blue flame at burner surface.

Possible causes	Solution
Propane – improper lighting procedure	Ensure lighting procedure is followed carefully. All gas valves must be in the OFF position when the tank valve is turned on. Turn tank on slowly to allow pressure to equalize. See Operation – "Lighting Instructions" .
Natural gas – undersized supply line.	Pipe must be sized according to installation code.
Leaking gasket surrounding the ceramic tile, or a weld failure in the burner housing.	Allow burner to cool and inspect very closely for cracks. Contact your authorized Napoleon dealer to order replacement burner assembly if any cracks are found.
Both gas propane and natural gas – improper preheating.	Preheat grill with both main burners on high for 10 to 15 minutes.
Possible spider web or other debris.	Thoroughly clean nest or webs out of your burner orifice by removing it and following instructions in this manual. See "Leak Test" .
Improper air shutter adjustment.	Open or close air shutter slightly according to this manual. See "Maintenance Instructions" . IMPORTANT! This must be done by a qualified gas installer.
Lack of gas	Check gas level in propane cylinder.
Supply hose is pinched.	Reposition supply hose as necessary.
Propane regulator in low flow state.	Turn the burners off and close the tank valve, wait 5 minutes before fully re-opening the valve, allow a few seconds for the pressure to equalize before following the Lighting Instructions to start the grill. Ensure igniting procedure is followed carefully every time you cook. All gas valves must be OFF when the tank valve is turned on. Always open the tank valve slowly.

Infrared Burner Flashes Back

- During operation the burner abruptly makes a loud whoosh sound, followed by a continuous blow-torch type sound and grows dim or has a large flame on start up.

Possible causes	Solution
Ceramic tiles overloaded with grease drippings and build-up. Ports are clogged	Turner burner OFF and allow to cool for at least 2 minutes. Reignite burner and burn on HIGH for at least 5 minutes, or until the ceramic tiles are evenly glowing red.
Burner overheated because inadequate ventilation. Too much grill surface covered by griddle or pan.	Ensure no more than 75% of the grill surface is covered by objects or accessories. Turn burner OFF and allow to cool for at least 2 minutes. Reignite.
Leaking gasket surrounding the ceramic tile, or a weld failure in the burner housing.	Allow burner to cool and inspect very closely for cracks. Contact your authorized Napoleon dealer to order replacement burner assembly if any cracks are found.
Improper heating.	Preheat grill with both main burners on high for 10 to 15 minutes.
Excessive grease and ash build on sear plates and in drip pan.	Clean sear plates and drip pan regularly. Do not line pan with aluminum foil. Refer to "Cleaning Instructions" .

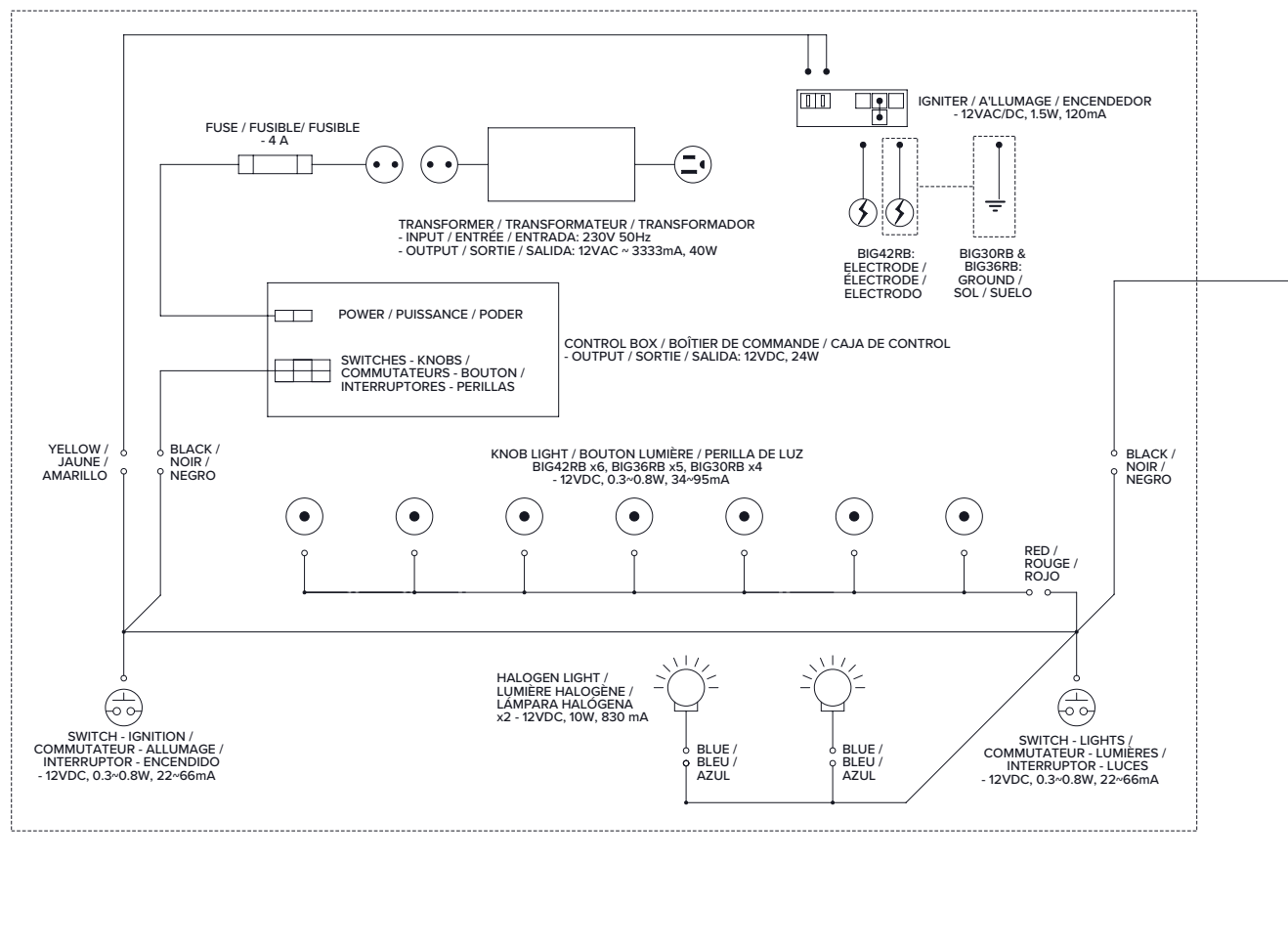
Peeling Paint

- Paint appears to be peeling inside lid or hood.

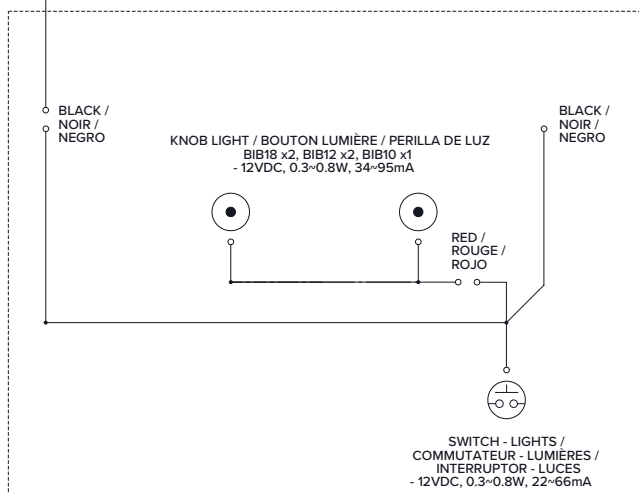
Possible causes	Solution
Grease build-up on inside surfaces.	This is not a defect. The finish on the lid and hood is porcelain or stainless steel and will not peel. The peeling is caused by hardened grease, which dries into paint-like shards, that flake off. Regular cleaning will prevent this. See "Cleaning instructions" .

Diagram for Electrical Connections

BIG44RB-1, BIG38RB-1, BIG32RB-1



BIB18, BIB12, BIB10



NAPOLEON®

LIMITED LIFETIME WARRANTY

**FOR PRESTIGE®, PRESTIGE PRO™
AND BUILT-IN SERIES MODELS**



Napoleon products are designed with superior components and materials and are assembled by trained craftsmen who take great pride in their work. The burner and valve assembly are leak tested and test-fired at a quality test station. This grill has been thoroughly inspected by a qualified technician before packaging and shipping to ensure that you, the customer, receive the quality product you expect from Napoleon.

Thank you for purchasing a Napoleon product. Napoleon (Wolf Steel Ltd, Barrie, ON, Canada) warrants that the components in your new Napoleon product will be free from defects in material and workmanship from the date of purchase, for a period of 15 years.

Hood	Lifetime
Stainless Steel Lid	Lifetime
Porcelain Enamel Lid	Lifetime
Aluminum Castings	Lifetime
Stainless Steel Cooking Grids	Lifetime
Stainless Steel Tube Burners	Lifetime
Stainless Steel Sear Plates	15 Years
Porcelain Enamel Cast Iron Grids	15 Years
Stainless Steel Infrared Rotisserie	15 Years
Infrared Bottom/Side Burner	15 Years
Electrical Components	3 Years
All Other Parts	15 Years

Conditions and limitations:

This Limited Warranty creates a warranty period as specified in the aforementioned table, for products purchased through an authorized Napoleon dealer, and entitles the original purchaser (or gift recipient in the case where a new product is given as a gift) to the specified coverage in respect of any component replaced within the warranty period, either by Napoleon or an authorized Napoleon dealer, to replace a component of such product that has failed in normal private use as a result of a manufacturing defect. This warranty does not cover accessories or bonus items.

For greater certainty, “normal private use” of a product means that the product: has been installed (where applicable) by a licensed, authorized service technician or contractor, in accordance with the installation instructions included with the product and all local and national building and fire codes; has been properly cleaned and maintained according to the instructions; and has not

been used as a communal amenity or in a commercial application. In the case of use in communal or commercial applications (where approved), the warranty is reduced to a period of two (2) years.

Similarly, “failure” does not include: damage caused by over-firing, blow outs caused by environmental conditions such as strong winds or inadequate ventilation, scratches, dents, corrosion, deterioration of painted and plated finishes, discoloration caused by heat, abrasive or chemical cleaners or UV exposure, chipping of porcelain enameled parts, or damages caused by misuse, accident, hail, grease fires, lack of cleaning and maintenance, hostile environments such as salt or chlorine, alterations, abuse, neglect or parts installed from other manufacturers. If you live in a coastal area, or have your product located near a pool or hot tub, maintenance includes regular washing and rinsing of the exterior surfaces as outlined in the accompanying owner’s manual, in order to prevent surface corrosion.

NAPOLEON®

LIMITED LIFETIME WARRANTY

FOR PRESTIGE®, PRESTIGE PRO™ AND BUILT-IN SERIES MODELS

Should deterioration of parts occur to the degree of non-performance (rusted through or burnt through) within the duration of the warranted coverage, a replacement part will be provided. Parts replaced under this warranty are warranted only for the balance of the period specified in the aforementioned table.

The replacement component is the sole responsibility of Napoleon defined by this warranty; in no event will Napoleon be responsible for installation, labor or any other costs or expenses related to the re-installation of a warranted part, for any incidental, consequential or indirect damages, or for any handling and transportation charges or export duties.

The use and/or installation of parts on your Napoleon product that are not genuine Napoleon parts will void this warranty, and any damages that result hereby are not covered by this warranty. Any conversion of a gas grill not authorized by Napoleon and performed by a Napoleon authorized service technician will void this warranty.

This warranty is provided in addition to any rights afforded to you by local laws. These and other statutory rights remain unaffected by this warranty provision.

Accordingly, this warranty imposes no obligation upon Napoleon to keep parts in stock. Based on the availability of parts,

Napoleon may at its discretion discharge all obligations by providing a customer a prorated credit towards a new product. Napoleon may from time to time update the design of its products. Nothing contained in this warranty shall be construed as obligating Napoleon to incorporate such design updates into previously manufactured products, nor shall such updates be construed as an admission that previous designs were defective.

Registering your Napoleon product confirms your warranty coverage, will expedite any warranty claims you may need to make, and provides a link between you and Napoleon in case we ever need to contact you. When making warranty claims, Napoleon representatives may request from you the bill of sale or copy, together with a serial number and a model number. Napoleon reserves the right to have its representative inspect any product or part prior to honoring any warranty claim. You must contact Napoleon Customer Service or an authorized Napoleon dealer to obtain the benefit of the warranty coverage.

[illegible]

GRIL ENCASTRÉ

Manuel du propriétaire

BI 32, BI12 et BI10,

BIG32-1, BIG38-1 et BIG44-1, BIB10, BIB12 et BIB18.

Les barbecues illustrés dans ce manuel peuvent différer du modèle acheté.



Nous voulons vos commentaires!

Rendez-vous sur [Napoleon.com](https://www.napoleon.com) pour rédiger un avis

★★★★★ et enregistrer votre barbecue.

Appliquer le numéro de série



FÉLICITATIONS POUR VOTRE BARBECUE NAPOLEON® !

Vous venez d'améliorer votre expérience de grillade.

NOUS VOULONS QUE VOTRE EXPÉRIENCE DE CUISSON SOIT MÉMORABLE ET SÉCURITAIRE.

Veuillez lire et suivre ce manuel d'utilisation avant d'utiliser votre barbecue afin d'éviter tout dommage matériel, blessure corporelle ou décès.

Retirez tous les matériaux d'emballage, étiquettes promotionnelles et cartes du barbecue avant utilisation.

UTILISER À L'EXTÉRIEUR DANS UN ENDROIT BIEN VENTILÉ.

NE PAS UTILISER DANS UN BÂTIMENT, UN GARAGE OU TOUT AUTRE ESPACE CLOS.

DANGER !

SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ :

- Coupez l'alimentation en gaz de l'appareil
- Éteignez toute flamme nue
- Ouvrez le couvercle
- Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou les pompiers.



AVERTISSEMENT

N'essayez pas d'allumer cet appareil sans avoir lu la section "ALLUMAGE" de ce manuel.

Ne stockez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

Une bouteille de propane non raccordée ne doit pas être stockée à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

Si les informations contenues dans ces instructions ne sont pas suivies à la lettre, un incendie ou une explosion peut survenir et causer des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.



Avertissez les adultes et les enfants du danger des températures de surface élevées. Surveillez les jeunes enfants à proximité du barbecue.

AVIS A L'INSTALLATEUR : Laissez ces instructions au propriétaire du la plaque de cuisson pour qu'il puisse s'y référer ultérieurement.

AVIS AU CONSOMMATEUR : Conservez ces instructions pour référence ultérieure.

Bienvenue chez Napoléon !

La sécurité avant tout



D'AVERTISSEMENT Informations générales

Ce barbecue doit être installé conformément aux codes locaux. En l'absence de codes locaux, installez l'appareil conformément au code CSA B149.1 en vigueur au Canada pour l'installation de gaz naturel et de propane, ou au code ANSI Z223.1/NFPA 54 aux États-Unis.

Si un moteur de rôtissoire est utilisé, il doit être mis à la terre conformément aux codes locaux. Si une source électrique externe est utilisée, l'appareil doit également être mis à la terre conformément aux codes locaux. En l'absence de codes locaux, suivez le Code canadien de l'électricité CSA C22.1 en vigueur au Canada ou le Code national de l'électricité ANSI/NFPA 70 aux États-Unis.



ATTENTION ! Précautions électriques

Gardez tous les cordons d'alimentation électrique et les tuyaux d'alimentation en carburant à l'écart de toutes les surfaces chauffées. Pour vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas le cordon ou la fiche dans l'eau ou dans d'autres liquides. Lors du branchement, connectez d'abord la fiche à l'appareil, puis branchez l'appareil à la prise. Utilisez uniquement un circuit protégé par un disjoncteur différentiel (GFI) avec cet appareil de cuisson extérieur. Ne retirez jamais la fiche de mise à la terre. Ne jamais utiliser avec un adaptateur à 2 broches. Utilisez uniquement des rallonges avec une fiche de mise à la terre à 3 broches qui ont été homologuées pour la puissance de l'équipement et approuvées pour une utilisation à l'extérieur avec le marquage W-A.



ATTENTION ! Opération

Lisez l'intégralité du manuel d'utilisation avant d'utiliser ce barbecue. Testez l'étanchéité du barbecue avant chaque utilisation, une fois par an et après chaque remplacement d'un composant du système d'alimentation en gaz. Suivez attentivement les instructions d'allumage. Ne laissez pas le cordon pendre au bord d'une table. N'utilisez pas ce barbecue à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu. N'utilisez pas ce barbecue avec un cordon ou une prise endommagés, ou après un dysfonctionnement ou tout dommage. Contactez Napoleon pour toute réparation.



ATTENTION ! Installation et assemblage

Assemblez ce barbecue exactement comme indiqué dans le guide d'assemblage. Si le barbecue a été assemblé en magasin, consultez les instructions d'assemblage pour vous assurer qu'il a été correctement monté. Ce barbecue n'est pas destiné à être installé dans ou sur des bateaux ou dans ou sur des véhicules récréatifs. Effectuez le test d'étanchéité requis avant d'utiliser le barbecue. Ne modifiez en aucun cas ce barbecue. Laissez le barbecue refroidir avant d'installer ou de retirer des pièces. N'utilisez pas de bouteille non équipée d'un raccord de type QCC1. Utilisez uniquement le régulateur de pression et le tuyau fournis avec ce barbecue ou des pièces de rechange spécifiquement recommandées par Napoleon.



AVERTISSEMENT ! Stockage et mise hors service

Fermez le gaz à la bouteille de propane ou à la vanne d'alimentation en gaz naturel.

Débranchez le tuyau entre la bouteille de propane et le barbecue. Retirez la bouteille de propane et rangez-la à l'extérieur dans un endroit bien ventilé, hors de portée des enfants. Débranchez l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. NE STOCKEZ PAS les bouteilles de propane dans un bâtiment, un garage, un abri ou tout autre espace fermé. Débranchez le raccordement au gaz naturel de l'alimentation lorsque vous rangez le barbecue à l'intérieur.



AVERTISSEMENT ! Proposition 65 de la Californie

Ce produit peut vous exposer à des produits chimiques, y compris la suie, qui sont reconnus par l'État de Californie comme causant le cancer, et à des produits chimiques, y compris le monoxyde de carbone, qui sont reconnus par l'État de Californie comme causant des malformations congénitales ou d'autres problèmes de reproduction. Pour plus d'informations, rendez-vous sur www.P65Warnings.ca.gov.

CONTENU

Bienvenue chez Napoléon ! 31

La sécurité avant tout

Caractéristiques complètes du système 32

Pour commencer 33

Pratiques d'utilisation sûres supplémentaires

Emplacement de votre gril

Dimensions de la découpe

Raccordements au gaz

Dimensions maximales de la bouteille

Test d'étanchéité

Opération 39

Allumage du barbecue

Instructions de cuisson

Comment utiliser le brûleur arrière et la rôtissoire

Liste de contrôle pour une expérience de grillade réussie

Comment assaisonner les grilles de cuisson en fonte (le cas échéant)

Guide de grillade infrarouge 45

Instructions de nettoyage 46

Réglage de la combustion dans l'air

Instructions d'entretien 49

L'inox dans les environnements difficiles

Dépannage 51

Schéma des connexions électriques

Garantie 55

Caractéristiques complètes du système

Thermomètre **ACCU-PROBE** pour lire facilement la température et obtenir des résultats parfaits.

Double brûleur infrarouge arrière pour rôtissoire. Idéal pour saisir à haute température et rôtir lentement à la broche.

Construction en acier inoxydable sans soudure pour une installation parfaite et une qualité durable.

Éclairage intérieur pour les soirées tardives.

Double brûleur sur le dessus pour des options de cuisson polyvalentes et la préparation de délicieux accompagnements, sauces et bien plus encore.

Grande grille de réchauffage en acier inoxydable pour une surface de cuisson accrue.

Grilles de cuisson Iconic **WAVE™** en acier inoxydable avec double position pour obtenir ces marques de cuisson caractéristiques.

Plaques de cuisson en acier inoxydable à deux niveaux pour une cuisson uniforme et une vaporisation des jus pour des aliments plus savoureux.

Système de cuisson avec double infrarouge dédié **SIZZLE ZONE** Pour des steaks parfaitement grillés.

Instant **JETFIRE** Allumage pour un démarrage rapide et facile.

Brûleurs en acier inoxydable épais pour une qualité durable.

Fourches de rôtissoire pliables qui se rangent facilement dans le compartiment de rangement.

Rangement intégré pour les kits de rôtissoire pour plus de commodité.

Supports de montage pour rôtissoire pour un assemblage pratique des deux côtés du gril.

Boutons de commande rétroéclairés pour les soirées tardives.

Accès facile au bac d'égouttement avec roulements à rouleaux en acier inoxydable pour un entretien efficace.



Les grils illustrés dans ce manuel d'utilisation peuvent différer du modèle que vous avez acheté. Modèle présenté : BIG 44-1

Pour commencer



DANGER / AVERTISSEMENT ! Avertit d'un danger qui pourrait entraîner un incendie, une explosion, la mort ou des blessures graves.



AVERTISSEMENT / ATTENTION ! Signale un risque pouvant entraîner des blessures physiques mineures ou des dommages matériels.



Porter des gants de protection.



Porter des lunettes de sécurité.



ATTENTION ! Surface chaude.



Informations importantes.



Ne fumez pas lorsque vous effectuez un test d'étanchéité au gaz. Les étincelles ou les flammes peuvent provoquer un incendie, une explosion, des dégâts matériels, des blessures physiques graves ou la mort.



N'utilisez jamais une flamme nue pour vérifier s'il y a des fuites de gaz. Les étincelles ou les flammes peuvent provoquer un incendie, une explosion, des dommages matériels, des blessures graves ou la mort.



DANGER ! Fermez immédiatement l'alimentation en gaz et débranchez-la.

Pratiques d'utilisation sûres supplémentaires

- N'acheminez pas le tuyau sous la lèchefrite. Maintenez un espace suffisant entre le tuyau et le fond de l'appareil.
- Assurez-vous que les plaques de sécurité sont correctement positionnées conformément aux instructions d'installation des plaques de sécurité.
- Les commandes des brûleurs doivent être éteintes lorsque le robinet de la bouteille de gaz est ouvert.
- N'allumez pas les brûleurs lorsque le couvercle est fermé.
- Ne pas utiliser le(s) brûleur(s) arrière(s) avec les brûleurs principaux.
- Ne fermez pas le couvercle du brûleur latéral lorsqu'il est en marche ou chaud.
- Ne faites pas frire d'aliments sur le brûleur latéral.
- Ne réglez pas les grilles de cuisson lorsque l'appareil est en marche ou chaud.
- Ne pas déplacer l'appareil pendant son utilisation.
- Couper l'alimentation en gaz à la source après utilisation.
- Ne pas modifier l'appareil.
- L'entretien ne doit être effectué que lorsque le gril est froid.
- Ne rangez pas d'allume-feu, d'allumettes ou tout autre produit inflammable à l'intérieur du boîtier ou du plateau à condiments.
- Gardez tous les cordons d'alimentation électrique et les tuyaux d'alimentation en carburant à l'écart de toutes les surfaces chauffées.
- Nettoyez régulièrement le bac à graisse, le bac d'égouttement et les plaques de cuisson afin d'éviter toute accumulation et tout risque d'incendie.
- Vérifiez et nettoyez régulièrement les tubes venturi du brûleur infrarouge et du brûleur principal afin d'éviter toute obstruction par des toiles d'araignée ou autres.
- Ne laissez pas l'eau froide (pluie, arroseur, tuyau d'arrosage, etc.) entrer en contact avec le gril chauffé. Un changement de température soudain pourrait ébrécher la porcelaine et fissurer les brûleurs en céramique.
- N'utilisez pas de nettoyeur haute pression pour nettoyer une partie quelconque du barbecue.
- Ne placez pas ce gril à un endroit où il pourrait être exposé à des vents violents, en particulier lorsque le vent souffle directement derrière le gril.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil sous une construction combustible.
- Ne couvrez jamais plus de 75 % de la surface de cuisson avec du métal solide.
- Cet appareil doit être tenu à l'écart des matériaux inflammables lorsqu'il est utilisé.
- Maintenez toujours une distance minimale entre l'appareil et les matériaux combustibles de 431 mm (17 po) à l'arrière et de 228,6 mm (9 po) sur les côtés.
- Le modèle BIB18PB nécessite un espace libre minimum de 431 mm (17 po) à l'arrière et de 508 mm (20 po) sur les côtés.
- Maintenez toujours une distance minimale de 431 mm (17 po) entre les autres appareils supplémentaires.
- La température ambiante minimale pour une utilisation sécuritaire de l'appareil est de 0 °F (-17,8 °C).

ATTENTION ! Le raccordement et l'installation du gaz et du tuyau doivent être effectués par un installateur de gaz agréé, et un test d'étanchéité doit être réalisé avant d'utiliser le barbecue.

ATTENTION ! Assurez-vous que les tuyaux n'entrent pas en contact avec les surfaces à haute température du barbecue.

ATTENTION ! Les parties accessibles peuvent être très chaudes. Tenez les jeunes enfants à l'écart.



Emplacement de votre gril

Lorsque vous choisissez l'emplacement de votre barbecue à gaz, il est important de vous assurer que les distances de sécurité par rapport aux matériaux combustibles adjacents sont respectées. Cet appareil est destiné à être installé sur une terrasse extérieure ou dans votre jardin.

- Cet appareil doit être utilisé uniquement à l'air libre, sans ventilation artificielle, sans zones de stagnation, où les fuites de gaz et les produits de combustion sont rapidement dispersés par le vent et la convection naturelle.
- Ne pas utiliser dans un bâtiment, un garage ou tout autre espace clos.
- N'intégrez pas l'appareil dans une construction encastrée ou coulissante. N'obstruez pas les ouvertures de ventilation du boîtier de la bouteille.
- Ne pas obstruer les ouvertures de ventilation du boîtier de la bouteille.

Tout boîtier dans lequel l'appareil est utilisé doit être conforme à l'une des conditions suivantes :

- Un appareil est considéré comme étant à l'extérieur s'il est installé sous un abri dont les parois ne sont pas plus étendues que trois côtés, mais sans couverture supérieure. **(Fig. 1)**
 - » Toutes les ouvertures doivent être ouvertes en permanence.
 - » Les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres ou les ouvertures grillagées **ne** sont pas considérées comme des ouvertures permanentes.
- Un appareil est considéré comme étant à l'extérieur s'il est installé sous un abri qui n'est pas plus complet qu'une enceinte partielle comprenant une couverture supérieure et au maximum deux parois latérales.
 - » Les parois latérales peuvent être parallèles, comme dans un passage couvert, ou perpendiculaires les unes aux autres. **(Fig. 2 et Fig. 3)**
 - » Toutes les ouvertures doivent être ouvertes en permanence.
 - » Les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres ou les ouvertures grillagées **ne** sont pas considérées comme des ouvertures permanentes.
- Un appareil est considéré comme étant à l'extérieur s'il est installé sous un abri qui n'est pas plus grand qu'une enceinte partielle comprenant un toit et trois parois latérales, à condition que 30 % ou plus de la périphérie horizontale de l'enceinte soit ouverte en permanence. **(Fig. 4 et Fig. 5)**
 - » Toutes les ouvertures doivent être ouvertes en permanence.
 - » Les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres ou les ouvertures grillagées **ne** sont pas considérées comme des ouvertures permanentes.

S'il est installé sous une construction combustible en hauteur, l'appareil doit être installé avec une hotte de ventilation robuste homologuée UL 710 ou ULC S646.

La hotte de ventilation doit être mise en marche pendant le fonctionnement de l'appareil.

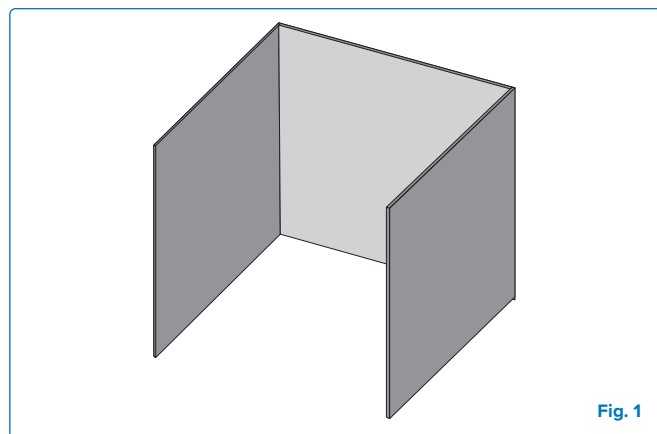


Fig. 1

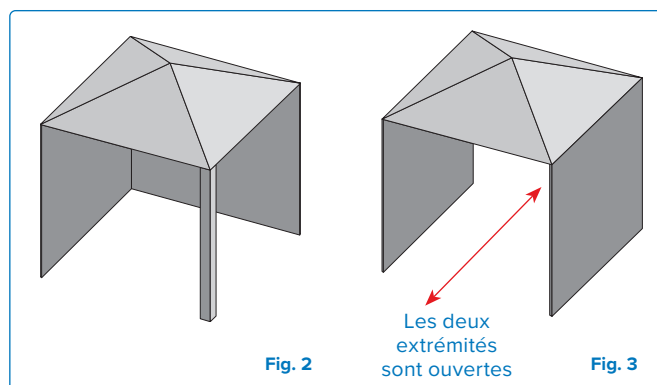


Fig. 2

Fig. 3

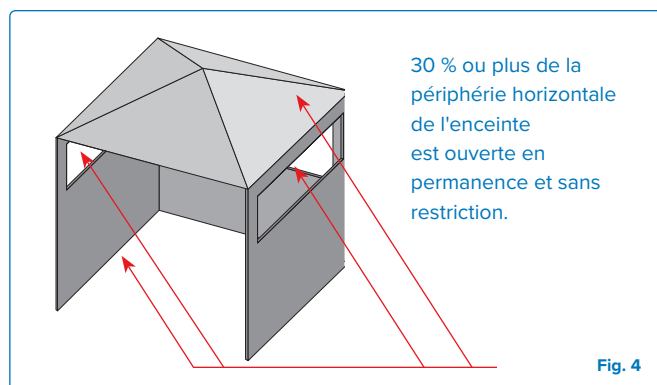


Fig. 4

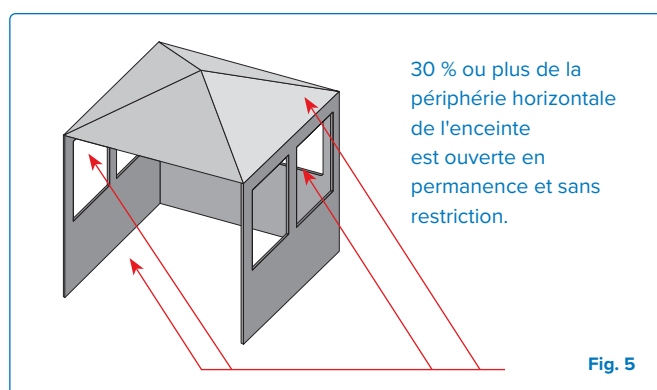
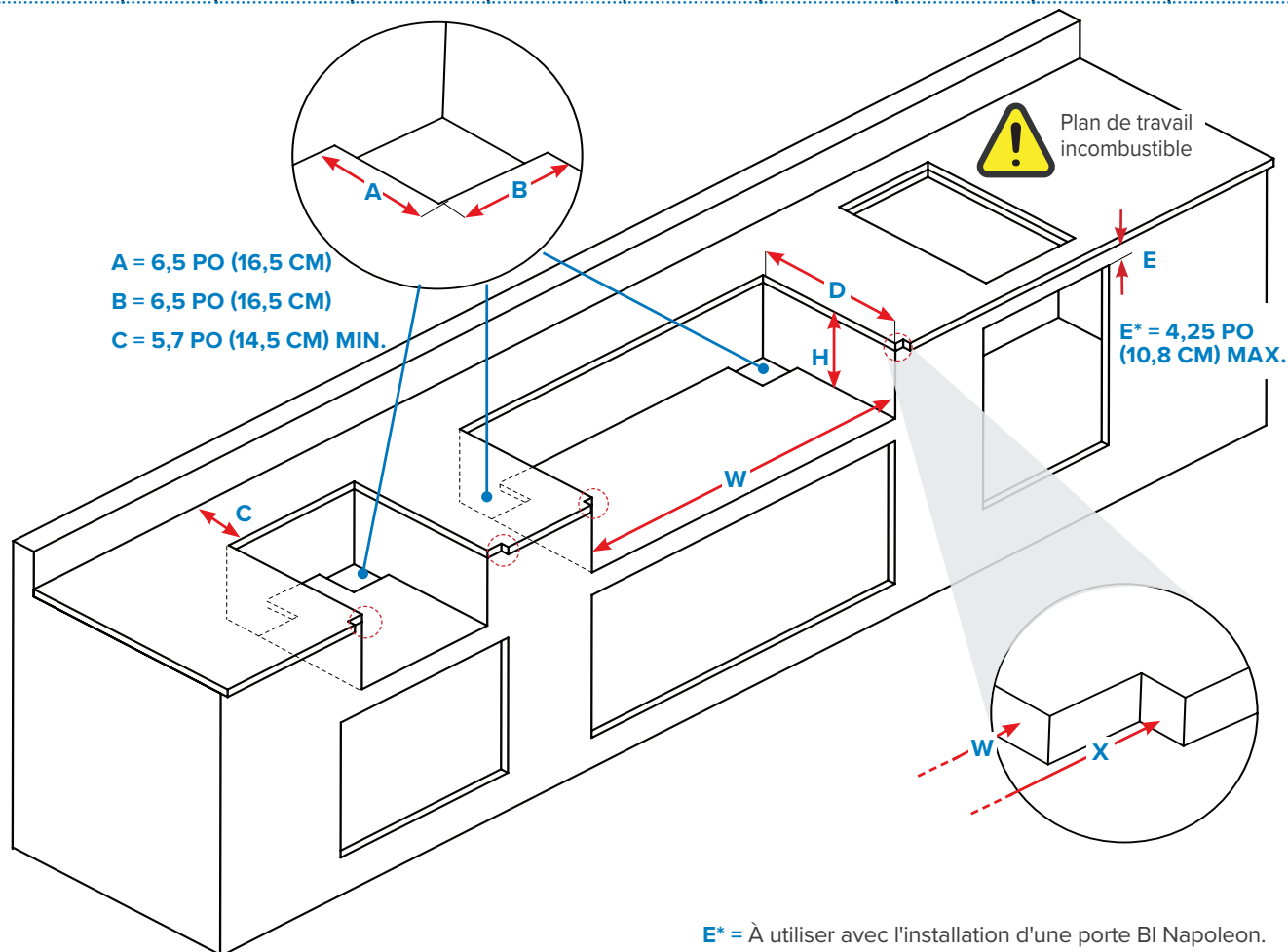


Fig. 5

Dimensions de la découpe

MODÈLE		DIMENSIONS DE L'OUVERTURE (PO / CM)				DIMENSIONS DE L'OUVERTURE (PO / CM) DOUBLURE À DÉGAGEMENT ZÉRO POUR L'INSTALLATION			
		W	X	D	H	W	X	D	H
BIG32-1 / BI32	Min.	30 / 76.2	33.50 / 85.1	19.4 / 49.3	10.25 / 26.0	34 / 86.4	35.38 / 89.9	21.38 / 54.3	10.38 / 26.4
	Max.	32 / 81.3	-	19.75 / 50.2	-	-	-	-	-
BIG38-1	Min.	36 / 91.4	39.50 / 100.3	19.4 / 49.3	10.25 / 26.0	40 / 101.6	41.38 / 105.1	21.38 / 54.3	10.38 / 26.4
	Max.	38 / 96.5	-	19.75 / 50.2	-	-	-	-	-
BIG44-1	Min.	42 / 106.7	45.50 / 115.6	19.4 / 49.3	10.25 / 26.0	46 / 116.8	47.38 / 120.3	21.38 / 54.3	10.38 / 26.4
	Max.	44 / 111.8	-	19.75 / 50.2	-	-	-	-	-
BIB18	Min.	18 / 45.7	21.50 / 54.6	19.4 / 49.3	10.25 / 26.0	22 / 55.9	23.38 / 59.4	21.38 / 54.3	10.38 / 26.4
	Max.	20 / 50.8	-	19.75 / 50.2	-	-	-	-	-
BIB12 / BI12	Min.	12 / 30.5	15.50 / 39.4	19.4 / 49.3	10.25 / 26.0	16 / 40.6	17.38 / 44.1	21.38 / 54.3	10.38 / 26.4
	Max.	14 / 35.6	-	19.75 / 50.2	-	-	-	-	-
BIB10 / BI10	Min.	10 / 25.4	-	18.75 / 47.6	6 / 15.2	-	-	-	-
	Max.	12 / 30.5	-	20.75 / 52.7	-	-	-	-	-



AVERTISSEMENT! Le cadre et le boîtier de l'armoire DOIVENT être fabriqués en matériau incombustible lorsque l'appareil n'est pas installé avec le revêtement à dégagement nul correspondant à votre appareil. Consultez la liste des pièces dans votre guide d'assemblage pour obtenir des informations spécifiques.

ATTENTION ! Si l'enceinte abrite une bouteille de GPL, cette construction doit être conforme aux instructions relatives à l'enceinte intégrée pour bouteille. Reportez-vous à la section « **Raccordements au gaz** ».



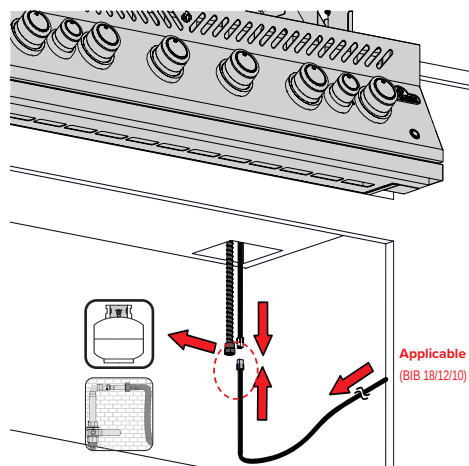
Raccordements au gaz

Ce gril doit fonctionner avec une pression d'alimentation en gaz de 11 pouces de colonne d'eau (0,39 psi) pour le propane et de 7 pouces de colonne d'eau (0,25 psi) pour le gaz naturel. Si l'alimentation en gaz dépasse ces exigences, un régulateur doit être installé en amont des composants du barbecue. Si l'alimentation en gaz est inférieure aux exigences, l'appareil sera sous-alimenté et n'atteindra pas les températures maximales.

À une conduite d'alimentation en gaz domestique

La tuyauterie jusqu'au barbecue est à la charge de l'installateur.

- Le tuyau de gaz doit être dimensionné pour fournir le nombre de BTU/h indiqué sur la plaque signalétique, en fonction de la longueur de la tuyauterie.
 - Si vous installez un brûleur latéral, une conduite de gaz séparée doit être raccordée à l'appareil par une ouverture spécifique à cet endroit.
- Un robinet d'arrêt manuel facilement accessible doit être installé en amont de l'appareil. Un raccord métallique flexible est fourni pour faciliter l'installation. Raccordez l'autre extrémité du raccord à la conduite de gaz.
 - Serrer à l'aide de deux clés. N'utilisez pas de produit d'étanchéité pour filetage ni de pâte à joint.
 - Assurez-vous que le raccord ne traverse pas un mur, un sol, un plafond ou une cloison et qu'il est protégé contre tout dommage.
 - Vérifiez l'étanchéité de tous les raccords avant d'utiliser le barbecue. Voir «**Test d'étanchéité**».



AVERTISSEMENT! Les raccords doivent être en tuyau rigide, en tube de cuivre ou en métal flexible approuvé, conformes à la norme Z21.24/CSA 6.10 ou ANSI Z21.75/CSA 6.27



À une bouteille de propane portable

Utilisez uniquement une bouteille de propane construite et marquée conformément aux spécifications pour les bouteilles de gaz LP du ministère américain des Transports (D.O.T.) ou à la norme pour les bouteilles, sphères et tubes destinés au transport de marchandises dangereuses et à la Commission, CAN/CSA-B339, selon le cas.

Le dispositif de raccordement de la bouteille doit être compatible avec le raccord de cet appareil destiné à une utilisation à l'extérieur.

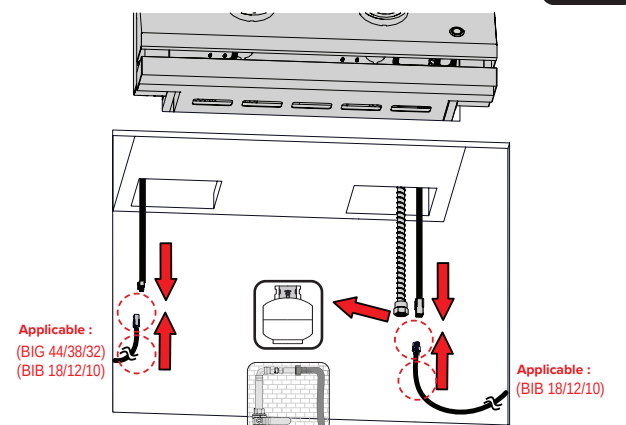
Le cylindre doit être monté de façon à ce que la sortie de la soupape de décharge de pression ne soit pas orientée vers la position normale d'utilisation de l'utilisateur.

La bouteille de propane doit avoir :

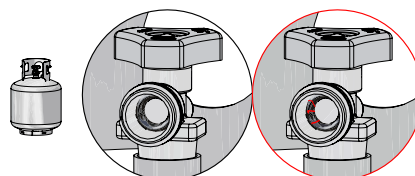
- Une vanne d'arrêt avec un raccord QCC1
 - Un dispositif de sécurité
 - Un collier de protection de la vanne
 - Un dispositif de protection contre le remplissage excessif homologué
- Vérifiez que la bouteille ne présente pas de bosses ou de rouille et faites-la inspecter par votre fournisseur de propane.
 - Assurez-vous que le tuyau du détendeur de gaz n'est pas plié.
 - Ne placez pas le tuyau à proximité du bac d'égouttement.

Remarque : Inspectez le joint de la vanne de la bouteille de gaz LP pour détecter toute fissure, usure ou détérioration chaque fois que la bouteille est remplacée ou rechargée.

Toute bouteille de gaz LP présentant des signes de dommage ou de détérioration, y compris des fissures ou des piqûres visibles, doit être retournée inutilisée au vendeur.



- Retirez le capuchon ou le bouchon du robinet de la bouteille.
- Insérez le raccord noir QCC1 dans la valve de combustible QCC1. Serrer à la main vers la droite. N'utilisez pas d'outils.
- Assurez-vous que le tuyau n'entre pas en contact avec les surfaces chaudes du barbecue, car il pourrait fondre et provoquer un incendie.
- Vérifiez l'étanchéité de tous les raccords avant d'utiliser le barbecue. Consultez la section «**Test d'étanchéité**».



AVERTISSEMENT ! Ne stockez pas de bouteille de gaz de rechange sous la tête du gril ou les brûleurs latéraux.

AVERTISSEMENT ! N'utilisez jamais une bouteille de gaz remplie à plus de 80 %.



Si vous placez la bouteille dans un boîtier encastré

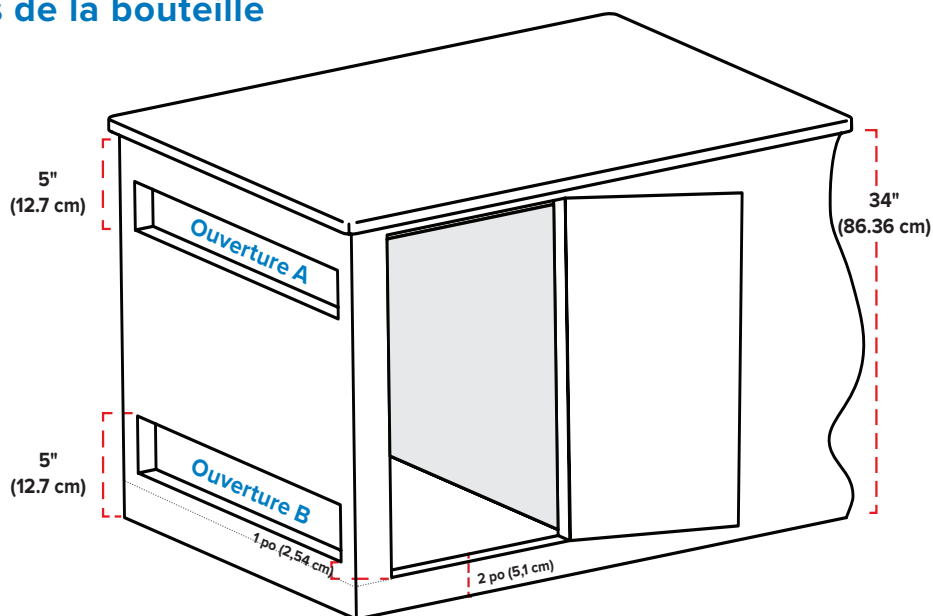
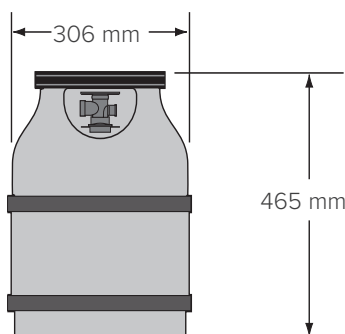
- La conception du boîtier doit permettre de raccordement et le débranchement de la bouteille de gaz, ainsi que l'inspection et le contrôle des raccords à l'extérieur de celle-ci. Les raccords susceptibles d'être perturbés lors de l'installation de la bouteille dans le boîtier peuvent être testés à l'intérieur.
- La bouteille doit être isolée de la grille de l'enceinte et protégée contre les rayonnements, les flammes, les projections de liquides chauds et autres matières étrangères ou dangereuses.
- Une porte sur l'enceinte permettant d'accéder à la bouteille est acceptable si elle n'est pas verrouillable et peut être ouverte sans outils.
- Il doit y avoir un espace libre d'au moins 5,08 cm entre le sol du boîtier de la bouteille et le sol.
- Assurez-vous qu'il y a au moins deux ouvertures de ventilation dégagées sur la face extérieure exposée

du boîtier, l'une à moins de 5 po. (12,7 cm) du haut du boîtier et l'autre à moins de 1 po. (2,54 cm) de la surface inférieure de l'ouverture de la bouteille.

- L'ouverture supérieure doit avoir une surface libre totale supérieure à 20 pc. (130cm²) pour une bouteille de 20 livres (9,1 kg) et à 30 pc. (195cm²) pour une bouteille de 30 livres (13,6 kg)
- L'ouverture inférieure doit avoir une surface libre totale supérieure à 10 pc. (65cm²) pour une bouteille de 20 lb (9,1 kg) et à 15 pc. (100cm²) pour une bouteille de 30 lb (13,6 kg). Le bord supérieur ne doit pas se trouver à plus de 5 pouces (127 mm) au-dessus du niveau du sol.
- Chaque ouverture doit être suffisamment grande pour permettre l'entrée d'une tige de 3/16 po (4,8 mm).
- L'ouverture doit avoir une surface libre en fonction de la taille de la bouteille :

Taille de la bouteille	Surface de l'ouverture A	Surface de l'ouverture B
20 lb (9,1 kg)	20 pouces ² (130 cm ²)	10 pouces (65 cm ²)
30 lb (13,6 kg)	30 pouces ² (195 cm ²)	15 pouces ² (100 cm ²)

Dimensions maximales de la bouteille



- Le compartiment contenant la bouteille doit être isolé du compartiment où l'air de combustion est aspiré.
- Les ouvertures dans la barrière pour les conduits d'alimentation en gaz doivent avoir un dégagement inférieur à 1/4 po (6,4 mm) nécessaire pour acheminer le conduit et doivent être situées à un niveau supérieur à la partie supérieure de la bouteille d'alimentation ; et
- Les ouvertures dans la barrière pour les autres conduits de service (eau, électricité ou déchets) doivent avoir un dégagement inférieur à 1/4 po (6,4 mm) nécessaire pour acheminer le conduit. Si elles ne sont pas situées à un niveau supérieur au sommet de la bouteille, les ouvertures doivent être scellées autour du conduit.

AVERTISSEMENT ! Respectez scrupuleusement toutes les spécifications et instructions afin d'éviter tout risque d'incendie, d'explosion, de dommages matériels, de blessures corporelles ou de décès.

AVERTISSEMENT ! Débranchez le gril et sa vanne d'arrêt individuelle du système d'alimentation en gaz pendant tout test de pression supérieur à 1/2 psi (3,5 kPa).

AVERTISSEMENT ! Fermez la vanne d'arrêt individuelle pour isoler le gril du système d'alimentation en gaz pendant tout test de pression égal ou inférieur à 1/2 psi (3,5 kPa).

AVERTISSEMENT ! Vérifiez que le tuyau ne présente pas de signes d'abrasion excessive, de fonte, de coupures ou de fissures. Si le tuyau est endommagé, il doit être remplacé par un ensemble spécifiquement recommandé par Napoléon.



Test d'étanchéité

Pourquoi et quand effectuer un test d'étanchéité ?

Un test d'étanchéité confirme qu'il n'y a pas de fuite de gaz après avoir raccordé le tuyau à l'alimentation en gaz.

Chaque fois que le réservoir est rempli et réinstallé, vérifiez qu'il n'y a pas de fuite au niveau du raccord du régulateur au réservoir.

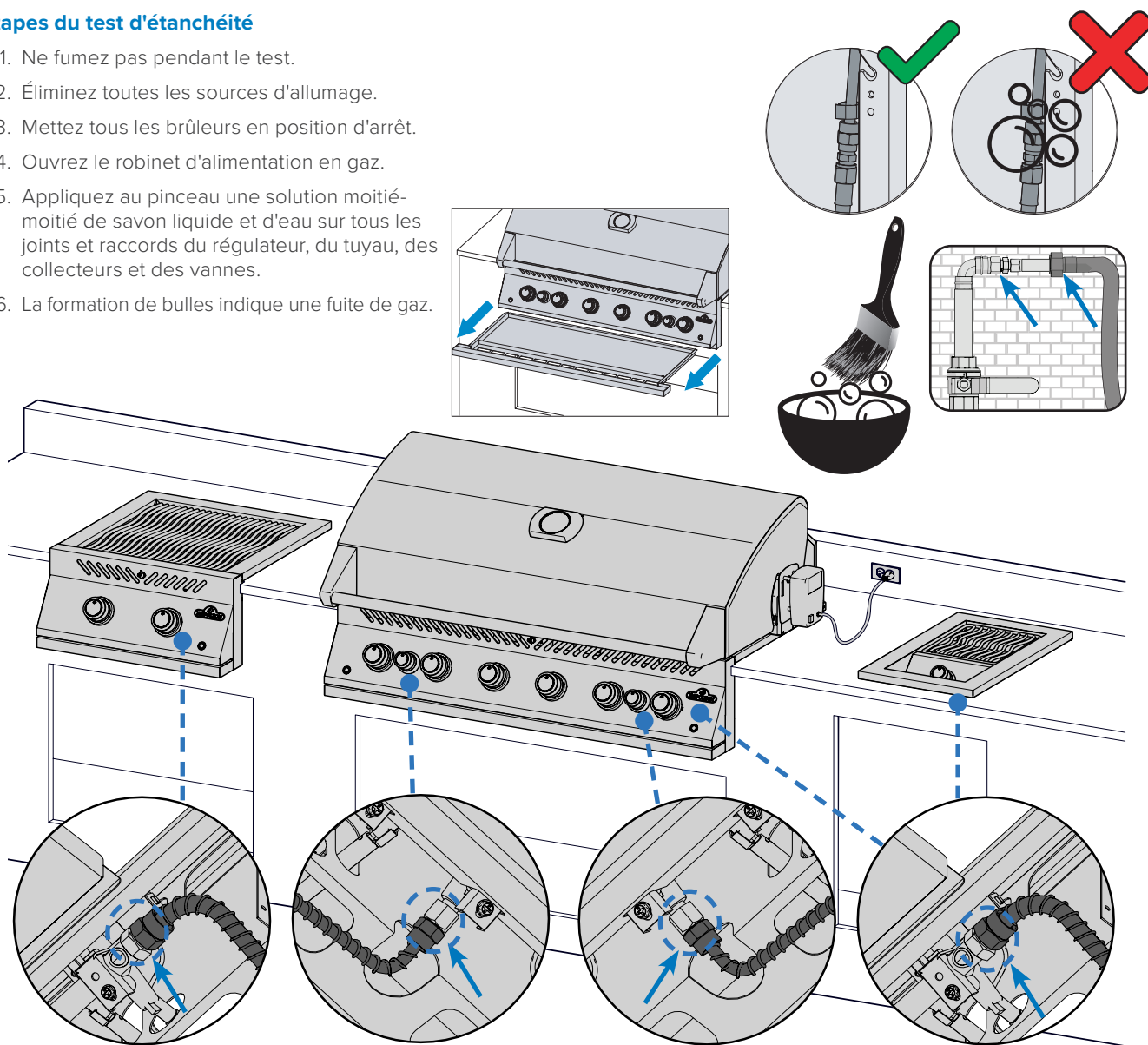
Testez l'étanchéité du barbecue avant chaque utilisation, une fois par an et après chaque remplacement d'un composant du système de gaz.

Étapes du test d'étanchéité

1. Ne fumez pas pendant le test.
2. Éliminez toutes les sources d'allumage.
3. Mettez tous les brûleurs en position d'arrêt.
4. Ouvrez le robinet d'alimentation en gaz.
5. Appliquez au pinceau une solution moitié-moitié de savon liquide et d'eau sur tous les joints et raccords du régulateur, du tuyau, des collecteurs et des vannes.
6. La formation de bulles indique une fuite de gaz.

Si vous constatez une fuite

1. Serrez tous les joints desserrés.
2. Si la fuite ne peut pas être arrêtée, fermez immédiatement l'alimentation en gaz et débranchez le barbecue.
3. Faites inspecter le barbecue par un installateur certifié ou un revendeur.
4. N'utilisez pas le barbecue tant que la fuite n'a pas été réparée.



ATTENTION! N'utilisez jamais une flamme nue pour vérifier s'il y a des fuites de gaz. Les étincelles ou les flammes peuvent provoquer un incendie, une explosion, des dommages matériels, des blessures graves ou la mort.

ATTENTION! Utilisez uniquement le régulateur de pression et le tuyau fournis avec le barbecue, ou un régulateur et un tuyau conformes aux codes locaux.



Opération

Allumage du barbecue

C'est la toute première fois ? Effectuer une combustion à vide

Retirez la grille de réchauffage et faites fonctionner les brûleurs principaux à puissance maximale pendant 30 minutes. Il est normal que le gril dégage une odeur lors de la première utilisation. Cette odeur est causée par la « combustion » des peintures et lubrifiants internes utilisés dans le processus de fabrication et ne se reproduira pas.

Allumage du brûleur principal

1. Ouvrez le couvercle du barbecue.
2. Appuyez et tournez lentement n'importe quel bouton du brûleur principal dans le sens antihoraire jusqu'à la position HAUTE jusqu'à ce que la veilleuse s'allume. Continuez à appuyer sur le bouton de commande jusqu'à ce que le brûleur s'allume, puis relâchez.
3. Si la veilleuse ne s'allume pas – tournez immédiatement le bouton de commande dans le sens horaire jusqu'à la position ARRÊT. Répétez l'étape 2.
4. Si la veilleuse et le brûleur ne s'allument pas en 5 secondes – tournez le bouton de commande dans le sens horaire jusqu'à la position ARRÊT. Attendez 5 minutes pour permettre au gaz de se dissiper. Répétez les étapes 2 et 3 (Fig. 1) ou consultez les « Instructions d'allumage alternatives » ci-dessous.

AVERTISSEMENT ! N'utilisez pas le brûleur arrière lorsque le brûleur principal est en marche.

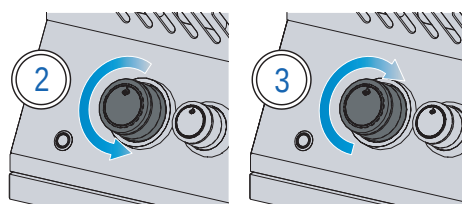
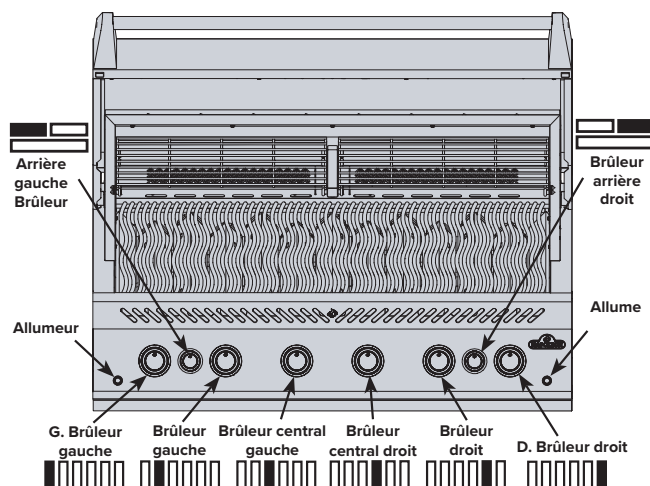


Fig. 1

Allumage du brûleur arrière (si équipé)

1. Ouvrez le couvercle du barbecue.
2. Retirez la grille de réchauffement.
3. Appuyez sur le bouton du brûleur arrière et tournez-le lentement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position HIGH.
4. Appuyez et maintenez le bouton d'allumage jusqu'à ce que le brûleur s'allume, ou allumez avec une allumette.
5. Si le brûleur ne s'allume pas – tournez le bouton de commande du brûleur dans le sens horaire jusqu'à la position ARRÊT. Attendez 5 minutes. Répétez les étapes 2 et 3 (Fig. 1) ou consultez les « Instructions d'allumage alternatives » ci-dessous.

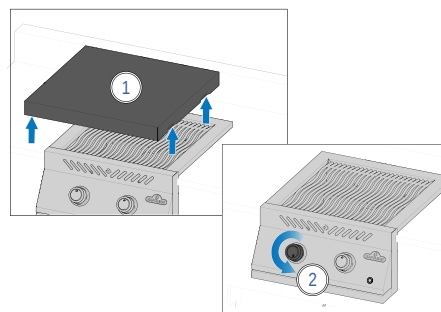


Fig. 2

Allumage du brûleur latéral (si équipé)

1. Ouvrez le couvercle du brûleur.
2. Appuyez et tournez lentement le bouton du brûleur latéral dans le sens antihoraire jusqu'à la position HAUTE.
3. Appuyez et maintenez le bouton d'allumage jusqu'à ce que le brûleur s'allume, ou allumez avec une allumette.
4. Si le brûleur ne s'allume pas, tournez le bouton de commande du brûleur dans le sens horaire jusqu'à la position OFF. Attendez 5 minutes. Répétez les étapes 2 et 3 (Fig. 1) ou consultez les « Instructions d'allumage alternatives » ci-dessous.

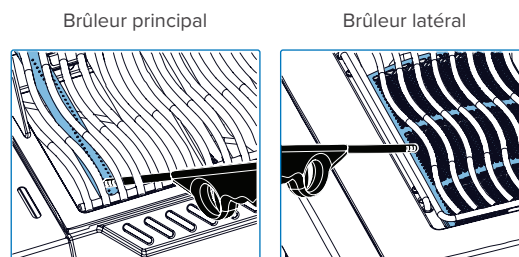


Fig. 3

Instructions alternatives d'allumage

1. Ouvrez le couvercle du brûleur/gril.
2. Allumez une allumette longue ou un briquet au butane et placez-le près des orifices du brûleur.
3. Tournez le bouton du brûleur correspondant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position HIGH jusqu'à ce qu'il s'allume.



AVERTISSEMENT ! Assurez-vous que tous les brûleurs sont en position d'arrêt avant d'ouvrir lentement le robinet d'arrivée de gaz.

ATTENTION ! Suivez attentivement les instructions d'allumage.

ATTENTION ! Assurez-vous que le couvercle du gril est OUVERT lors de l'allumage.

ATTENTION ! Ne réglez pas les grilles de cuisson lorsque le barbecue est chaud ou en fonctionnement.



Instructions de cuisson

Utilisation du brûleur principal

- Préchauffez le gril avant de saisir les aliments en allumant tous les brûleurs principaux à puissance maximale et en fermant le couvercle pendant environ 10 minutes.
- Les aliments qui cuisent rapidement, comme le poisson et les légumes, peuvent être grillés avec le couvercle ouvert.
- La cuisson avec le couvercle fermé garantit des températures plus élevées et plus constantes, ce qui permet de cuire la viande de manière plus homogène et de réduire le temps de cuisson.
- Les grilles de cuisson peuvent être huilées avant le préchauffage afin de réduire l'adhérence lors de la cuisson de viandes maigres telles que le poulet ou le porc.
- Les aliments qui nécessitent plus de 30 minutes de cuisson, comme les rôtis, peuvent être cuits indirectement en allumant le brûleur opposé aux aliments. Voir « **Cuisson indirecte** ».
- Retirez l'excès de graisse de la viande pour éviter les flambées ou réduisez la température du barbecue.
- Flammes : éloignez les aliments des flammes et réduisez la chaleur. Laissez le couvercle ouvert.

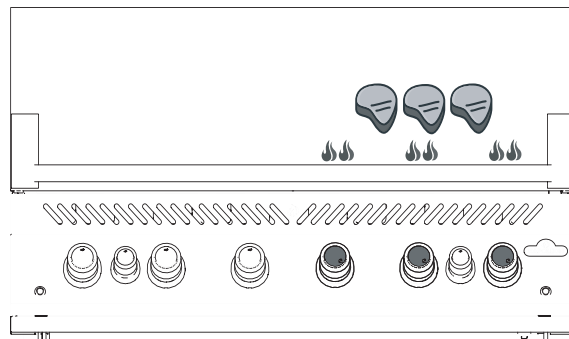
Cuisson directe

Cette méthode est souvent utilisée pour saisir les aliments ou pour les cuire rapidement, comme les hamburgers, les steaks, le poulet ou les légumes.

Placez les aliments sur les grilles de cuisson directement au-dessus de la source de chaleur.

Saisissez d'abord la viande pour emprisonner le jus et la saveur.

Baissez la température du gril pour terminer la cuisson selon vos préférences.

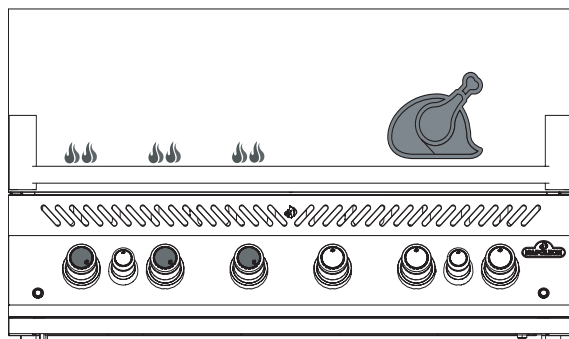


Cuisson indirecte

Cette méthode utilise des températures plus basses et fait circuler la chaleur autour des aliments pour les cuire lentement et uniformément. Utilisez cette méthode pour cuire de gros morceaux de viande ou des aliments susceptibles de provoquer des flammes, tels que les rôtis, le poulet ou la dinde.

Allumez un ou plusieurs brûleurs et placez les aliments sur la grille de cuisson, à l'écart des flammes ou des brûleurs allumés.

Une cuisson à température plus basse et plus lente rend la viande plus tendre.



Utilisation du brûleur principal infrarouge (si équipé)

Suivez les « **Instructions d'allumage du brûleur principal** » et faites fonctionner à puissance maximale pendant 5 minutes avec le couvercle fermé ou jusqu'à ce que les brûleurs en céramique deviennent rouges.

Faites cuire les aliments directement sur la grille en suivant les instructions du « **Guide de cuisson infrarouge** ». Les aliments peuvent être saisis sur le brûleur infrarouge puis transférés sur les brûleurs principaux du barbecue pour terminer la cuisson à chaleur directe ou indirecte, selon vos goûts et préférences.

ATTENTION !



Le couvercle du barbecue et toute la chambre de combustion peuvent devenir très chauds pendant l'utilisation.

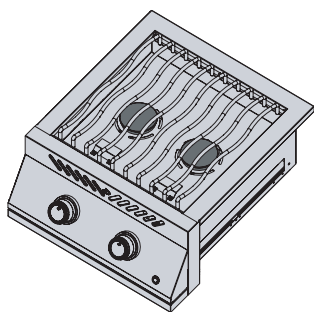
ATTENTION ! Ne faites jamais griller des aliments directement sur le brûleur latéral à flamme. Il est conçu uniquement pour une utilisation avec des casseroles et des poêles.

ATTENTION ! Ne fermez pas le couvercle du brûleur latéral lorsqu'il est en marche ou chaud.

ATTENTION ! Ne faites pas de friture sur le brûleur latéral. Cuisiner avec de l'huile peut être dangereux.

ATTENTION ! Nettoyez régulièrement toute l'unité, y compris le bac à graisse et les plaques de cuisson, afin d'éviter toute accumulation de graisse et tout risque d'incendie.



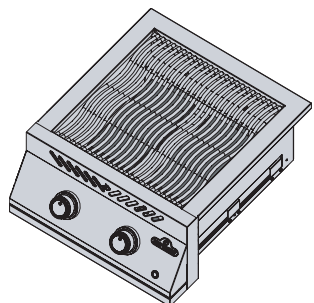


Brûleur latéral (si équipé)

Le brûleur latéral à flamme peut être utilisé comme une cuisinière pour préparer des sauces ou des soupes.

Le diamètre recommandé pour les casseroles ou poêles est de 25 cm (10 pouces).

Assurez-vous que votre barbecue est placé à l'abri du vent, sinon les performances du brûleur latéral seront affectées.

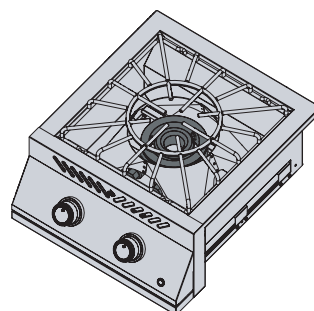


Brûleur latéral infrarouge (si équipé)

Pour l'utiliser, suivez les instructions « **Allumage du brûleur latéral** ». La chaleur infrarouge offre une surface de cuisson uniforme pour saisir les aliments lorsqu'elle est réglée sur haute température.

Veillez à ne jamais couvrir plus de 75 % de la surface de cuisson

Certains modèles de brûleurs latéraux sont équipés d'une grille de cuisson réglable en hauteur.



Brûleur puissant (si équipé)

Le brûleur puissant est équipé de 2 brûleurs concentriques. Utilisez des casseroles d'un diamètre minimum de 25 cm (10 pouces) lorsque vous utilisez le brûleur central et d'un diamètre minimum de 35,5 cm (14 pouces) lorsque vous utilisez le brûleur extérieur.

Pour la cuisson au wok, retirez l'anneau central de la grille de cuisson. Respectez les dimensions minimales des casseroles pour les brûleurs intérieur et extérieur.

Remarque : ne laissez jamais un brûleur allumé sans une casserole ou une poêle remplie dessus

Cuisson au gril la nuit (le cas échéant)

Éclairez les boutons de commande et l'intérieur du gril (le cas échéant) en appuyant sur l'icône en forme d'ampoule sur le panneau de commande.

Lorsqu'un brûleur est en marche, le bouton correspondant s'allume en rouge, tandis que les autres restent bleus.

CONSEIL DE PRO POUR LES GRILLADES !

Utilisez un thermomètre pour vérifier la température interne de la viande afin de vous assurer qu'elle est parfaitement cuite.

CONSEIL DE PRO POUR LES GRILLADES !

Ajoutez un accessoire pour fumeur Napoleon à votre barbecue pour donner plus de saveur à votre viande.

ATTENTION! Ne laissez pas d'aliments sans surveillance sur des brûleurs allumés.

ATTENTION ! Gardez le couvercle ouvert si le brûleur infrarouge principal est réglé sur la position haute afin d'éviter de brûler accidentellement les aliments.



Comment utiliser le brûleur arrière et la rôtissoire

Assemblage de votre kit rôtissoire (si équipé)

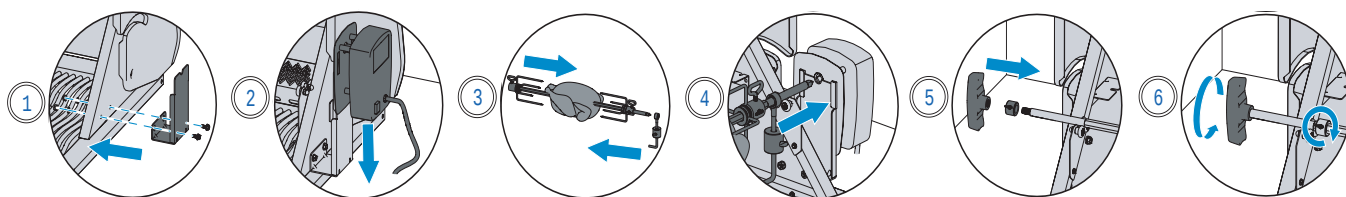
Remarque Retirez la grille de réchauffage avant d'utiliser le brûleur arrière et la broche à rôtir. Une chaleur excessive endommagera la grille de réchauffage.

1. Installez le moteur de rôtissoire sur le côté du gril à l'aide du ou des supports de fixation. Certains modèles sont équipés de supports préinstallés.
2. Une fois le support fixé au barbecue, faites glisser le moteur de la rôtissoire sur le support.
3. Faites glisser la première fourchette de la rôtissoire juste après le milieu de la broche et serrez-la en place. Enfilez la viande sur la broche et poussez-la dans la fourchette. Faites glisser la deuxième fourchette de la rôtissoire à l'autre extrémité de la broche et poussez la fourchette dans la viande jusqu'à ce qu'elle soit bien fixée. Serrez la fourchette en place.

4. Insérez soigneusement l'extrémité pointue de la broche dans le moteur de la rôtissoire et placez l'autre extrémité sur les supports. Le côté le plus lourd de la viande pendra naturellement vers le bas pour équilibrer la charge.
5. Faites glisser la bague d'arrêt sur la broche jusqu'à ce qu'elle dépasse l'intérieur du couvercle. Cela empêchera le mouvement latéral de la broche.
6. Serrez la bague d'arrêt et la poignée de la broche. Placez un plat en métal sous la viande pour recueillir les jus.



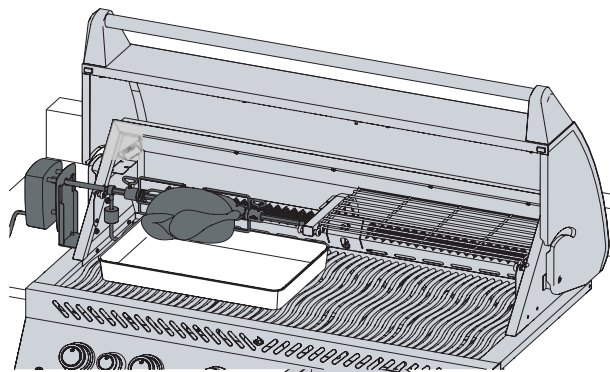
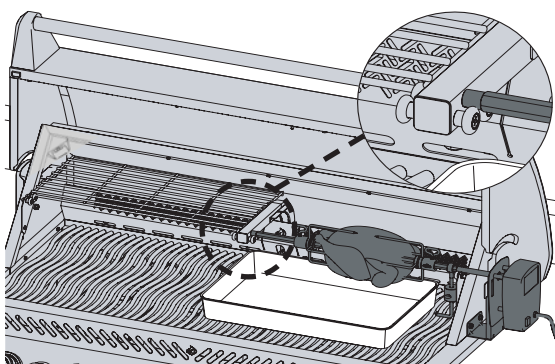
IMPORTANT! Toujours porter des gants pour manipuler les composants du barbecue.



Grande tige de broche 44-1 : Option 1

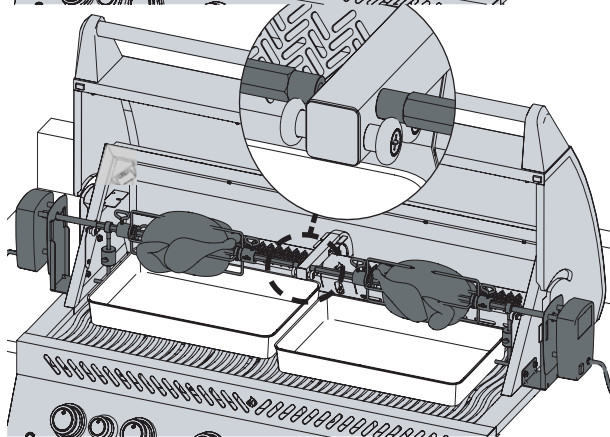
- Le moteur de la rôtissoire peut être monté de chaque côté du gril à l'aide du support de fixation.
- Veillez à retirer la grille de réchauffage en fonction du côté sur lequel vous souhaitez cuisiner.

- Suivez les instructions 3-4 à partir de « **Utilisation du brûleur arrière et du kit de rôtissoire** ».
- Placez un plat en métal sous la viande pour recueillir le jus.



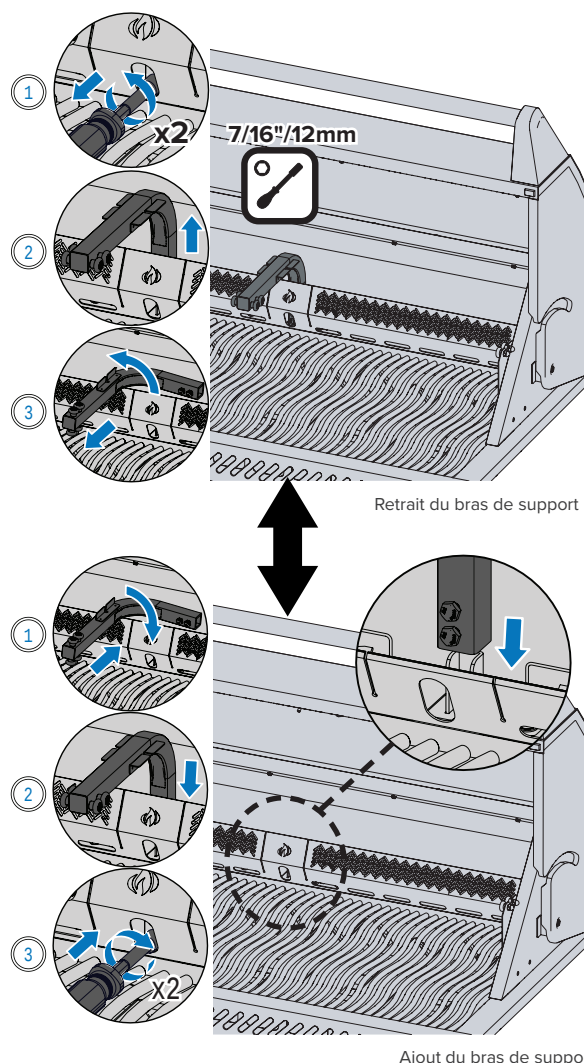
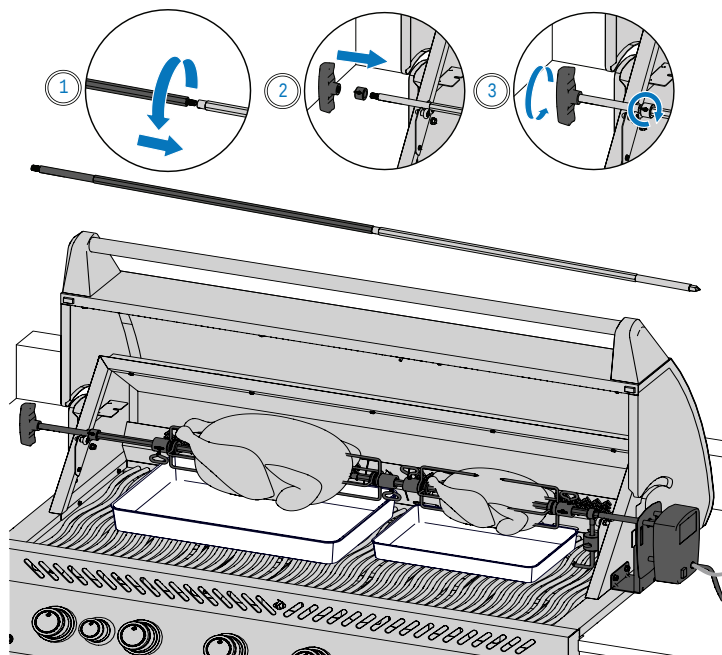
Grande broche 44-1 : Option 2

- Avec l'achat de l'accessoire supplémentaire pour rôtissoire, vous pouvez utiliser deux rôtissoires en même temps pour plus de commodité.
- Veillez à retirer les deux grilles de réchauffage et à installer le moteur de rôtissoire supplémentaire sur le côté opposé.
- Suivez les instructions 3-4 de la section « **Utilisation du brûleur arrière et du kit rôtissoire** » pour installer les deux broches.
- Placez un plat en métal sous la viande pour recueillir les jus.



Broche : option 3

- Après avoir retiré les deux grilles de réchauffage et installé le moteur de rôtissoire, vous devez retirer le bras de support de la rôtissoire.
- Retirez avec précaution les deux fixations qui maintiennent le bras de support de la rôtissoire au gril.
- Une fois le bras de support de la rôtissoire retiré, installez la rallonge de tige en insérant l'extrémité filetée et en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre dans l'extrémité correspondante de la tige de la broche.
- Suivez les étapes **3 à 5** à partir de « **Utilisation du brûleur arrière et du kit de rôtissoire** ».



Conseils pour l'utilisation de la rôtissoire :

- Faites fonctionner le brûleur arrière à puissance maximale jusqu'à ce que la viande brunisse. Réduisez la chaleur. Gardez le couvercle fermé.
- Utilisez un thermomètre pour vérifier la température interne de la viande.
- Les rôtis et la volaille doivent dorer à l'extérieur et rester tendres à l'intérieur.
- Utilisez les jus de cuisson pour arroser et préparer la sauce.
- Un poulet de 1,5 kg prend environ 1 heure et demie à feu moyen à fort.
- Tenez compte de la capacité du moteur de la rôtissoire. Ne surchargez jamais votre équipement.
- Veillez toujours à équilibrer la charge sur votre rôtissoire.

Comment cuire plusieurs poulets

1. Attachez ou embrochez les ailes sur le corps des poulets.
2. Faites glisser la fourchette de la rôtissoire sur la broche.
3. Enfilez le premier poulet sur la broche jusqu'à ce qu'il soit maintenu en place par la fourchette de la rôtissoire. Serrez.
4. Enfilez les 2 poulets suivants sur la broche afin que tous les poulets soient bien serrés les uns contre les autres.
5. Faites glisser la deuxième fourchette de la rôtissoire sur la broche et poussez-la dans le poulet jusqu'à ce que les 3 poulets soient bien serrés ensemble. Serrez.

LE SAVIEZ-VOUS ?

 Vous pouvez retirer les grilles de cuisson si elles gênent la cuisson de gros morceaux de viande.

AVERTISSEMENT ! Utilisez uniquement du bois non traité ou acheté auprès d'un revendeur Napoleon agréé.

WAVERTISSEMENT ! Démontez les composants de la rôtissoire une fois la cuisson terminée, lavez-les à l'eau chaude savonneuse et rangez-les à l'intérieur.

ATTENTION ! Utilisez des gants de barbecue résistants à la chaleur pour manipuler les composants chauds de la rôtissoire.

ATTENTION ! Débranchez la fiche de la rôtissoire de la prise lorsque le barbecue n'est pas utilisé.



Liste de contrôle pour une expérience de grillade réussie

Consultez cette liste chaque fois que vous utilisez le grill

☐ Lire le manuel d'utilisation

Assurez-vous d'avoir lu le manuel d'utilisation et toutes les consignes de sécurité.

☐ Nettoyer le bac à graisse

Assurez-vous toujours de nettoyer le bac à graisse avant de griller afin d'éviter les incendies et les flambées.

☐ Vérifier le tuyau

Assurez-vous que le grill est éteint et refroidi. Vérifiez que le tuyau ne présente pas d'abrasions ou de coupures excessives. Si le tuyau est endommagé, faites-le remplacer avant de l'utiliser.

☐ Préchauffez et nettoyez les grilles

Enduisez les grilles de graisse végétale et préchauffez votre barbecue afin d'éliminer les résidus excessifs et d'éviter que les aliments n'attachent. Nettoyez les grilles en fonte avec une brosse en laiton et les grilles en acier inoxydable avec une brosse en acier inoxydable. Voir «Instructions de nettoyage». **REMARQUE:** Les grilles de cuisson en acier inoxydable sont résistantes à la corrosion et nécessitent moins d'entretien que les grilles en fonte.

☐ Préparation

Assurez-vous que tout ce dont vous avez besoin pendant la cuisson, comme vos ustensiles, assaisonnements, sauces et plats, soit à portée de main. Ne laissez pas vos aliments sans surveillance, car ils pourraient brûler.

☐ Retourner une fois et ne pas soulever

Essayez de ne pas ouvrir le couvercle trop souvent, sinon la chaleur s'échappera et cela faussera la température et les temps de cuisson. Retournez vos aliments une seule fois, surtout les steaks et le poulet.

☐ Laisser de l'espace

Laissez de l'espace sur le grill et entre les aliments afin de pouvoir les déplacer si nécessaire.

☐ Utiliser un thermomètre

Utilisez un thermomètre pour vous assurer que les aliments sont bien cuits. Respectez les consignes de température appropriées pour tous les types de viande, en particulier la volaille.

CONSEIL DE PRO POUR LES GRILLADES !



Laissez-vous inspirer pour créer de délicieux repas à partir des recettes et des techniques de cuisson au barbecue sur www.napoleon.com et dans les livres de recettes de Napoleon.

CONSEIL DE PRO POUR LES GRILLADES !



Préchauffez toujours le grill avant la cuisson pour brûler les résidus et éviter que les aliments n'attachent à la grille.

SUGGESTION D'HUILE ET DE GRAISSE !



- Huile de pépins de raisin
- Huile de tournesol
- Huile de soja
- Huile d'olive extra vierge
- Huile de canola

Si elle n'est pas disponible, choisissez une huile ou une graisse dont le point de fumée est élevé. N'utilisez pas de graisses salées comme le beurre ou la margarine.

Comment assaisonner les grilles de cuisson en fonte (le cas échéant)

Cette procédure **DOIT** être effectuée avant la première utilisation et répétée toutes les 3 à 4 utilisations pour que les grilles restent comme neuves.

1. Retirez les grilles en fonte du barbecue.
2. Lavez les grilles à l'eau chaude savonneuse et avec un chiffon doux. Séchez-les et laissez-les sécher complètement.
3. Appliquez uniformément de la graisse ou de l'huile à l'aide d'un pinceau en silicone sur les deux côtés.
4. Préchauffez l'appareil à 350 °F - 400 °F (176 °C - 204 °C).
5. Installez les grilles de cuisson et laissez cuire pendant 30 minutes.
6. Appliquez une deuxième couche uniforme de graisse/huile sur les grilles de cuisson et poursuivez la cuisson pendant 30 minutes supplémentaires.
7. Les grilles sont maintenant culottées. **REMARQUE : si** de la rouille s'est formée sur les grilles en fonte, éliminez-la à l'aide d'un tampon à récurer ou d'une brosse en laiton, puis répétez le processus de culottage.



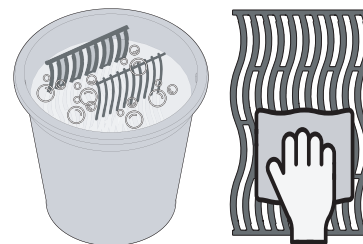
Guide de grillade infrarouge

ALIMENTATION	BOUTON DE COMMANDE RÉGLAGE	TEMPS DE CUISSON	SUGGESTIONS
 Steak 1 pouce (2,54 cm) d'épaisseur	HAUT – 2 minutes de chaque côté	Saignant – 4 minutes	Demandez de la graisse marbrée dans la découpe. La graisse est un attendrisseur naturel qui permet à la viande de rester juteuse.
	FORTE à MOYENNE – Cuire à feu vif 2 minutes de chaque côté, puis baisser à feu moyen	MOYEN – 6 minutes	
		Bien cuit – 8 minutes	
 Hamburger 1,27 cm d'épaisseur	HAUT – 2 minutes de chaque côté	Saignant – 4 minutes	Veillez à ce que les galettes aient toutes la même épaisseur pour que les temps de cuisson soient identiques. Les galettes de 1 pouce d'épaisseur ou plus doivent être grillées à chaleur indirecte.
	ÉLEVÉ – 2 ½ minutes de chaque côté	À point – 5 minutes	
	HAUT – 3 minutes de chaque côté	Bien cuit – 6 minutes	
 Poulet	ÉLEVÉ, MOYEN, FAIBLE – 2 minutes de chaque côté, puis à feu moyen-faible à faible	20 à 25 minutes	Coupez le joint reliant la cuisse et la jambe aux trois quarts afin que la viande repose à plat sur le brûleur et cuise uniformément.
 Côtelettes de porc	MOYEN	6 minutes de chaque côté	Choisissez des morceaux épais pour une viande plus tendre. Enlever l'excès de graisse.
 Travers de porc (Spare Ribs)	HAUT à BAS – Haut pendant 5 minutes, puis bas jusqu'à la fin	20 minutes de chaque côté en retournant souvent	Choisissez des côtes maigres et charnues. Grillez jusqu'à ce que la viande se détache facilement de l'os.
 Côtelettes d'agneau	HAUT à MOYEN – Haut pendant 5 minutes, puis moyen jusqu'à la fin	15 minutes de chaque côté	Choisissez des morceaux épais pour une viande plus tendre. Retirer l'excès de graisse
 Saucisses	MOYEN à FAIBLE	4 à 6 minutes	Choisissez des saucisses plus grosses et incisez-les dans le sens de la longueur avant de les faire griller

Instructions de nettoyage

Première utilisation

1. Laver les grilles à la main avec de l'eau et du savon doux pour éliminer tout résidu du processus de fabrication. Ne pas laver au lave-vaisselle.
2. Rincez abondamment à l'eau chaude et séchez complètement avec un chiffon doux pour éviter que l'humidité ne pénètre dans la fonte.

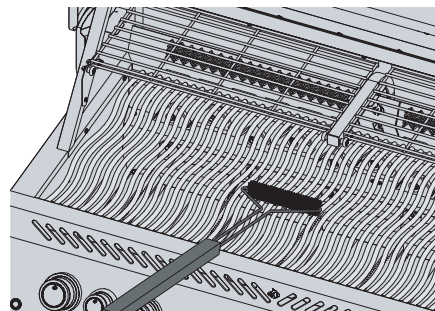


Grilles en fonte

- Assaisonnez vos grilles pour ajouter un revêtement protecteur et prévenir la corrosion. Voir Conseils de grillade – **Comment assaisonner vos grilles de cuisson en fonte.**

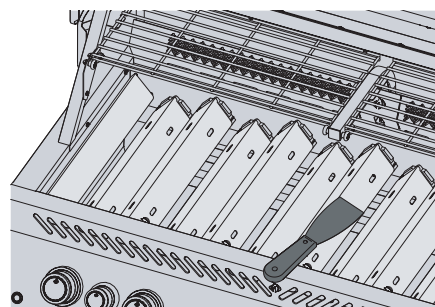
Grilles en acier inoxydable

- Les grilles de cuisson en acier inoxydable peuvent être nettoyées en préchauffant le barbecue et en utilisant une brosse métallique pour enlever les résidus.
- Les grilles en acier inoxydable se décoloreront de façon permanente à cause des températures élevées lors de l'utilisation régulière.



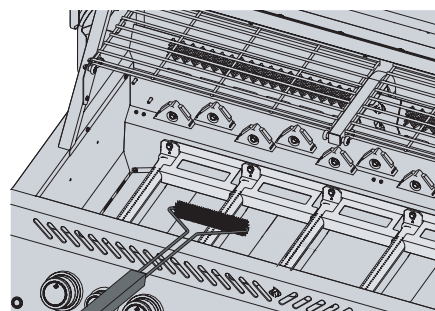
Brûleur latéral infrarouge

- La plupart des gouttes et particules alimentaires qui tombent sur la surface du brûleur infrarouge sont immédiatement incinérées en raison de la chaleur intense.
- Ne nettoyez pas la plaque en céramique avec une brosse métallique.
- N'utilisez pas d'eau ni d'autres liquides pour nettoyer le brûleur. Un changement immédiat de température provoquera des fissures dans la plaque en céramique.
- Allumez le brûleur et faites-le fonctionner à puissance maximale pendant 5 à 10 minutes pour éliminer tout résidu restant.



Intérieur du grill

1. Retirez les grilles de cuisson.
2. Utilisez une brosse métallique en laiton pour nettoyer les résidus sur les côtés et sous le couvercle.
3. Grattez les plaques de cuisson avec un couteau à mastic ou un grattoir. Utilisez une brosse métallique pour enlever les cendres.
4. Retirez les plaques de cuisson et brossez les résidus des brûleurs à l'aide d'une brosse métallique.
5. Balayez les résidus à l'intérieur du barbecue dans le bac d'égouttement.



ATTENTION! Portez toujours des gants de protection et des lunettes de sécurité lors du nettoyage de votre grill.

AVERTISSEMENT ! L'accumulation de graisse constitue un risque d'incendie.

AVERTISSEMENT ! Le nettoyage doit être effectué uniquement lorsque le grill est froid afin d'éviter tout risque de brûlure.



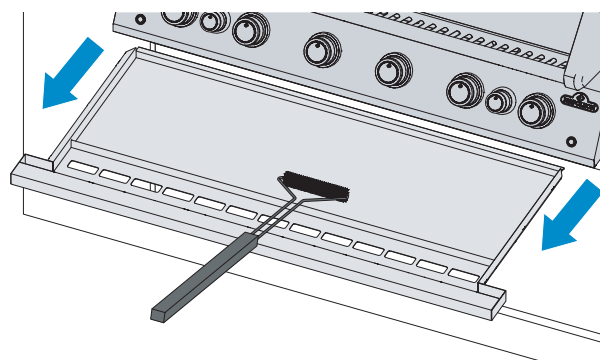
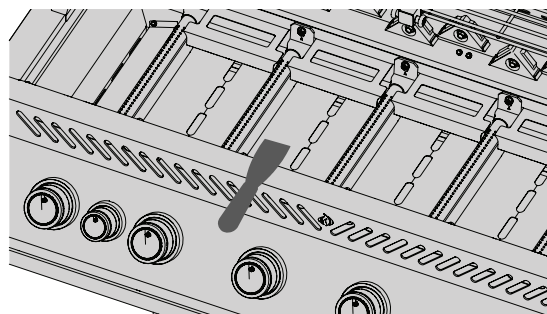
Bac d'égouttement

Chaque tête de barbecue, brûleur latéral et brûleur encastrable est équipé d'un bac d'égouttement correspondant. Il est facilement accessible par des portes ou des ouvertures.

- La graisse et les gouttes excédentaires s'accumulent dans le bac d'égouttage situé sous le grill et s'accumulent dans le bac à graisse jetable situé sous le bac d'égouttage (le cas échéant).
- N'utilisez que des doublures approuvées par Napoleon sur le bac d'égouttement. N'utilisez jamais de papier aluminium, de sable ou tout autre matériau non approuvé. Cela peut empêcher la graisse de s'écouler correctement.
- Nettoyez fréquemment pour éviter l'accumulation de graisse – environ toutes les 4 à 5 utilisations.

Étapes de nettoyage :

1. Faites glisser le bac d'égouttement hors du grill pour accéder au plateau à graisse jetable ou pour nettoyer le bac d'égouttement.
2. Grattez le bac d'égouttement à l'aide d'un couteau à mastic ou d'un grattoir.
3. Remplacez le plateau à graisse jetable toutes les 2 à 4 semaines selon l'utilisation du grill (le cas échéant).
4. Contactez votre revendeur Napoleon Grill pour les fournitures.



Panneau de contrôle

Utilisez UNIQUEMENT de l'eau chaude savonneuse.

Le texte est imprimé directement sur le panneau de commande et s'effacera progressivement si vous utilisez des nettoyeurs abrasifs ou pour acier inoxydable.

Un nettoyage approprié du panneau de commande garantira que le texte reste foncé et lisible.

Pièces moulées en aluminium

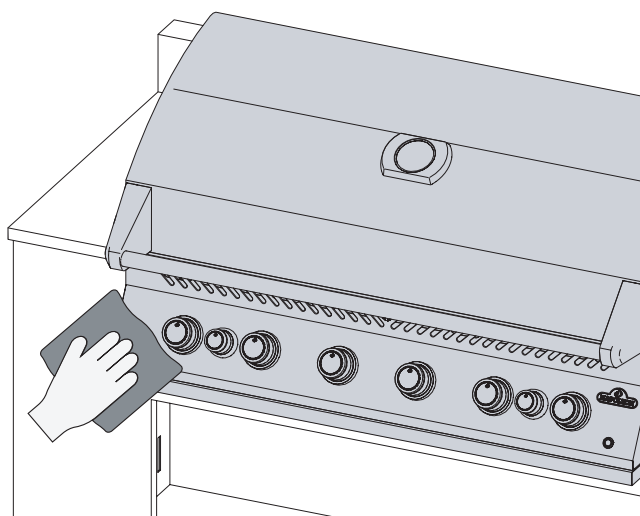
Nettoyez avec de l'eau tiède savonneuse.

L'aluminium ne rouille pas, mais les températures élevées et les intempéries peuvent provoquer une oxydation à la surface des pièces moulées, qui se présente sous forme de taches blanches.

Voir « **Instructions d'entretien** » pour plus d'informations sur la prévention de l'oxydation de l'aluminium.

Surface extérieure du grill

- N'utilisez qu'un nettoyant non abrasif. Les nettoyeurs abrasifs ou la laine d'acier rayent la finition.
- Essuyez toujours dans le sens du grain.
- Manipulez les composants en émail de porcelaine avec précaution.
- La finition émaillée cuite au four ressemble à du verre et s'écaille en cas de choc.
- Les pièces en acier inoxydable se décolorent avec le temps lorsqu'elles sont chauffées et prennent une teinte dorée ou brune. Ceci est normal et n'affecte pas les performances du grill.



AVERTISSEMENT! Assurez-vous que tous les brûleurs sont éteints et que le grill est froid avant de nettoyer. N'utilisez pas de nettoyant pour four pour nettoyer les pièces du grill. Ne mettez pas les grilles de cuisson ni aucune autre pièce du barbecue dans un four autonettoyant pour les nettoyer. Nettoyez le barbecue dans un endroit où la solution de nettoyage ne risque pas d'endommager les terrasses, pelouses ou patios.

AVERTISSEMENT! La sauce barbecue et le sel peuvent être corrosifs et provoquer une détérioration rapide des composants du barbecue s'ils ne sont pas nettoyés régulièrement.



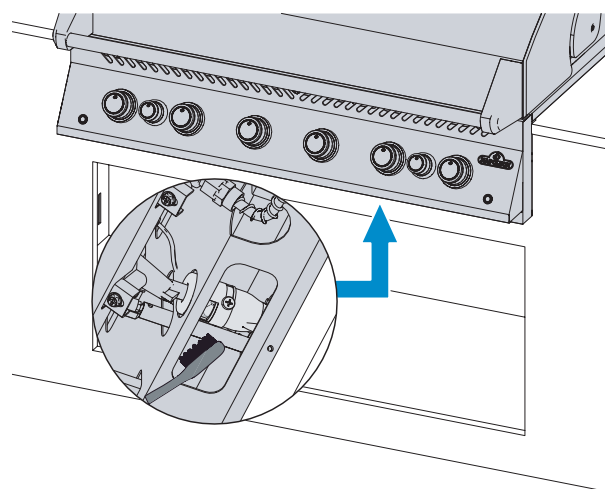
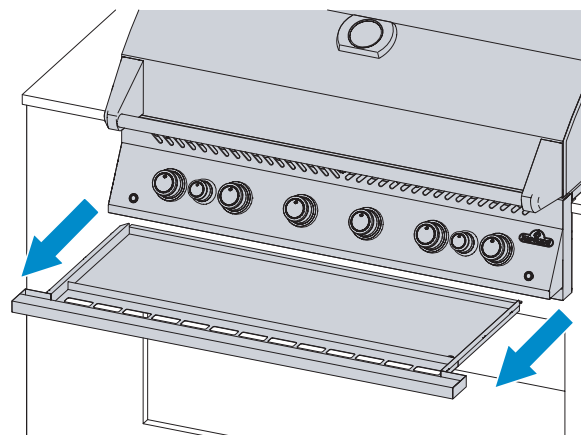
Moustiquaire et orifices des brûleurs

Les araignées et les insectes sont attirés par les petits espaces clos.

Napoléon a équipé le brûleur d'une grille anti-insectes sur l'obturateur d'air. Cela réduit la probabilité que des insectes construisent des nids à l'intérieur du brûleur, mais n'élimine pas le problème.

Un nid ou une toile peut faire brûler la flamme du brûleur en jaune ou orange pâle et provoquer un incendie ou un retour de flamme au niveau du volet d'air sous le panneau de commande.

1. Retirez la ou les vis qui fixent le brûleur à la paroi arrière du barbecue. Faites glisser le brûleur vers l'arrière et vers le haut pour le retirer.
2. Utilisez une brosse flexible à tube venturi pour nettoyer l'intérieur du brûleur.
3. Secouez les débris libres du brûleur par l'entrée de gaz.
4. Vérifiez que les orifices du brûleur et des valves ne sont pas obstrués : les orifices du brûleur peuvent se boucher avec le temps à cause des résidus de cuisson et de la corrosion.
5. Utilisez un trombone ouvert ou l'embout d'entretien des orifices fourni pour nettoyer les orifices du brûleur.
6. Percez les orifices obstrués à l'aide du foret fourni dans une petite perceuse sans fil : cette opération peut être effectuée avec le brûleur fixé au gril, mais elle est plus facile si vous le retirez du gril.
7. Ne fléchissez pas la mèche lorsque vous percez les orifices, car elle se briserait.
8. Cette mèche est destinée aux orifices du brûleur et NON aux orifices en laiton qui régulent le flux de gaz vers le brûleur.
9. N'agrandissez pas les trous
10. Assurez-vous que la moustiquaire est propre, bien tendue et exempte de peluches ou d'autres débris.
11. Inversez la procédure pour réinstaller le brûleur.
12. Assurez-vous que la valve s'insère dans le brûleur lors de l'installation.
13. Remettez en place le support de la plaque de cuisson et serrez les vis pour terminer la réinstallation.



LA SÉCURITÉ D'ABORD!



Portez toujours des gants de protection et des lunettes de sécurité lors de l'entretien de votre barbecue.

AVERTISSEMENT! Il est très important que la valve/l'orifice pénètre dans le tube du brûleur lors de la réinstallation du brûleur après le nettoyage et avant d'allumer votre barbecue, sinon un incendie ou une explosion pourrait se produire.

AVERTISSEMENT! Évitez tout contact non protégé avec les surfaces chaudes.

AVERTISSEMENT! N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ni de laine d'acier sur les parties peintes, en porcelaine ou en acier inoxydable de votre barbecue, car cela rayerait la finition.



Instructions d'entretien

RECOMMANDATIONS

Ce barbecue doit être inspecté et entretenu chaque année par un technicien qualifié.

- N'obstruez pas le flux de ventilation et d'air de combustion.
- Veillez à ce que les ouvertures de ventilation de l'enceinte du cylindre, situées sur le côté du chariot ou de l'enceinte, ainsi qu'à l'avant et à l'arrière de l'étagère inférieure, ne soient pas obstruées par des débris.

AVERTISSEMENT! Gardez le barbecue à l'écart des matériaux combustibles, de l'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.

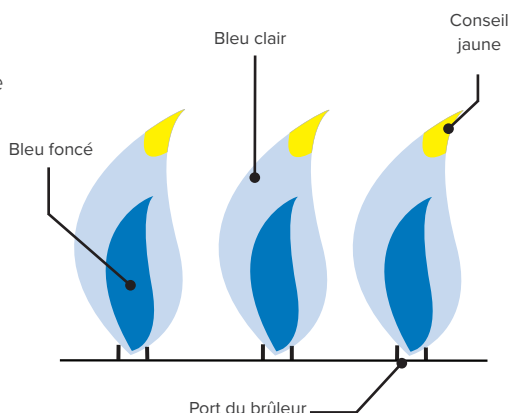


Réglage de la combustion dans l'air



IMPORTANT ! Cette opération doit être effectuée par un installateur de gaz qualifié.

- L'obturbateur d'air est réglé en usine et ne devrait pas nécessiter de réglage dans des conditions normales. Des ajustements peuvent être nécessaires dans des conditions extrêmes sur le terrain.
- Les flammes de l'obturbateur d'air sont bleu foncé, teintées de bleu clair et parfois de jaune lorsqu'elles sont correctement réglées.
- Un débit d'air trop faible vers le brûleur produira de la suie et des flammes jaunes paresseuses.
- Un débit d'air trop important vers le brûleur entraîne une élévation irrégulière des flammes et des difficultés d'allumage.



Réglage du volet d'aération

1. Retirez les grilles de cuisson et les plaques de saisie. Laissez le couvercle ouvert.
2. Il peut être nécessaire d'ouvrir la porte de l'armoire ou de retirer le tiroir supérieur (si l'appareil en est équipé) pour accéder à la vis de l'obturbateur d'air située à l'embouchure du brûleur.
3. Retirez le couvercle arrière pour régler l'obturbateur d'air du brûleur à tube arrière.
4. Desserrez la vis de blocage du volet d'air et ouvrez ou fermez le volet d'air selon les besoins. (Fig. 1)
5. D'allumer les brûleurs à feu vif.
6. Inspectez visuellement les flammes des brûleurs.
7. Éteignez les brûleurs, serrez les vis de verrouillage et remettez les pièces retirées une fois les volets correctement réglés.
8. Veillez à ce que les moustiquaires soient installées.

Remarque : Les brûleurs infrarouges ne disposent pas de réglage d'air.

Modèle		Taille de l'orifice		Volet d'aération	
		Brûleur principal	Brûleur arrière	Brûleur principal	Brûleur arrière
BIG32RB-1	Propane	#60	1.25mm	1/2"	Complet
	Gaz naturel	1.45mm	#50	3/8"	Complet
BIG38RB-1	Propane	#60	1.25mm	1/2"	Complet
	Gaz naturel	1.45mm	#50	3/8"	Complet
BIG44RB-1	Propane	#60	1.25mm	1/2"	Complet
	Gaz naturel	1.45mm	#50	3/8"	Complet
BI32	Propane	#60	-	-	-
	Gaz naturel	1.45mm	-	-	-
BIB10RT / BI10RT	Propane	#64	-	-	-
	Gaz naturel	#55	-	-	-
BIB10IR	Propane	#64	-	-	-
	Gaz naturel	1.27mm	-	-	-
BIB12RT / BI12RT	Propane	1.2mm	-	-	-
	Gaz naturel	1.7mm	-	-	-
BIB18RT	Propane	1.2mm	-	-	-
	Gaz naturel	1.7mm	-	-	-
BIB18IR	Propane	1.15mm	-	-	-
	Gaz naturel	#52	-	-	-
BIB18PB (anneau extérieur)	Propane	1.75mm	-	-	-
	Gaz naturel	2.4mm	-	-	-
BIB18PB (bague intérieure)	Propane	1.4mm	-	-	-
	Gaz naturel	2.05mm	-	-	-

Fig. 1

L'inox dans les environnements difficiles

L'acier inoxydable s'oxyde ou se tache en présence de chlorures et de sulfures, en particulier dans les régions côtières, les zones chaudes et très humides, et autour des piscines et des jacuzzis. Ces taches ressemblent à de la rouille, mais elles peuvent être facilement éliminées ou évitées. Lavez les surfaces en acier inoxydable et en chrome toutes les 3 à 4 semaines. Nettoyez-les avec de l'eau chaude savonneuse.

Entretien du brûleur

- Une chaleur extrême et un environnement corrosif peuvent entraîner une corrosion de la surface, même si le brûleur est fabriqué en acier inoxydable 304 à parois épaisses.

Entretien et protection des brûleurs infrarouges

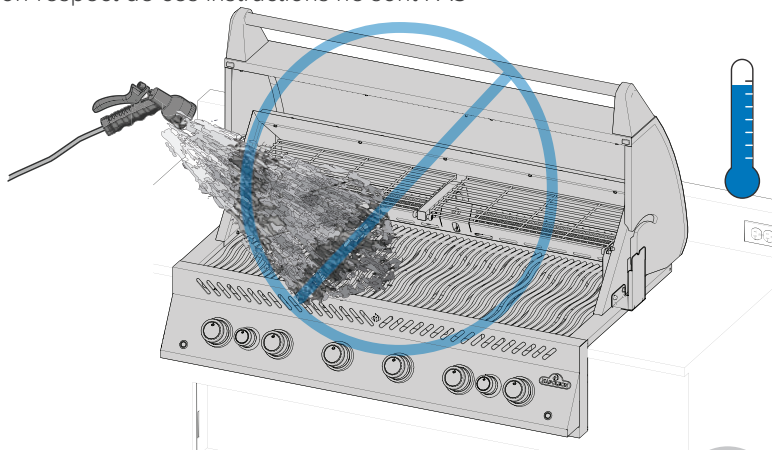
Vos brûleurs infrarouges sont conçus pour offrir une longue durée de vie, mais vous devez veiller à éviter la fissuration de leurs surfaces en céramique. Les fractures entraîneront un dysfonctionnement des brûleurs.



IMPORTANT ! Les dommages résultant du non-respect de ces instructions ne sont PAS couverts par la garantie de votre barbecue.

Remplacement des ampoules halogènes du four (si équipé)

- Retirez la vis qui maintient le boîtier en place.
- Retirez la lentille et le support métallique du boîtier.
- En portant des gants de protection, retirez délicatement l'ancienne ampoule de la douille et remplacez-la par la nouvelle ampoule.
- Remettez la lentille dans le boîtier et repliez les languettes à l'avant pour les remettre en place.



Étapes pour éviter d'endommager les surfaces en céramique

1. Ne jamais éteindre une flamme ou contrôler les flammes avec de l'eau.
2. Ne laissez pas l'eau froide (pluie, arroseur, tuyau, etc.) entrer en contact avec les brûleurs en céramique chauds. Un changement immédiat de température provoquera des fissures dans la plaque en céramique.
3. Un brûleur en céramique qui devient humide avant utilisation produira de la vapeur lors de son fonctionnement ultérieur et générera une pression qui fissurera la céramique.
4. Le trempage répété de la céramique peut la faire gonfler et se dilater, produisant une pression qui fera fissurer et s'effriter la céramique.
5. Inspectez la céramique pour vérifier une éventuelle infiltration d'eau si vous trouvez de l'eau stagnante dans le gril. Retirez le brûleur si la céramique est humide. Retournez-le pour évacuer l'excès d'eau. Rentez la céramique à l'intérieur pour la faire sécher complètement.
6. Ne laissez pas d'objets durs heurter le brûleur. Faites attention lorsque vous insérez ou retirez les grilles de cuisson et lorsque vous utilisez les accessoires.

Dégagement Ventilation de l'air chaud

- L'air chaud doit pouvoir s'échapper du barbecue pour que les brûleurs fonctionnent correctement.
- Les brûleurs peuvent manquer d'oxygène si l'air chaud ne peut pas s'échapper, ce qui peut provoquer un retour de flamme. La céramique peut se fissurer si cela se produit de façon répétée.

NOUS VOULONS VOUS AIDER !

Contactez le service des solutions à la clientèle de Napoléon pour obtenir les pièces de rechange recommandées. 1-866-820-8686.

LA SÉCURITÉ AVANT TOUT !

Ne couvrez jamais plus de 75 % de la surface de cuisson d'un brûleur principal ou secondaire avec un métal solide (par exemple, des plaques de cuisson ou des poêles)

AVERTISSEMENT ! Coupez le gaz à la source et débranchez l'appareil avant toute intervention.

AVERTISSEMENT ! L'entretien ne doit être effectué que lorsque le gril est froid afin d'éviter tout risque de brûlure.

AVERTISSEMENT ! Un test d'étanchéité doit être effectué chaque année et lors du remplacement de tout composant du circuit de gaz, ou en cas d'odeur de gaz.



Dépannage

Problèmes d'éclairage

- Les brûleurs principaux, arrière ou latéraux ne s'allument pas avec l'allumeur, mais s'allument avec une allumette.
- Les brûleurs ne s'allument pas l'un l'autre.

	Causes possibles	Solution
Brûleur principal	La prise ^{JETFIRE™} est sale ou obstruée	Nettoyez la sortie ^{JETFIRE™} à l'aide d'une brosse à poils souples.
	Les supports d'éclairage croisé sont sales ou corrodés.	Nettoyez-les ou remplacez-les si nécessaire.
Brûleurs arrière et latéraux	Batterie déchargée ou mal installée.	Remplacez-la par une batterie haute performance.
	Le fil de l'électrode ou les fils de la borne de l'interrupteur sont lâches.	Vérifiez que le fil de l'électrode est bien enfoncé dans la borne située à l'arrière de l'allumeur. Vérifiez que les fils conducteurs reliant le module au commutateur d'allumage (le cas échéant) sont fermement enfoncés dans leurs bornes respectives.
	Flammes soulevées sur le brûleur.	Fermez le volet d'air conformément à la section « Instructions d'entretien » - Réglage de l'air de combustion dans ce manuel du propriétaire. IMPORTANT ! Cette opération doit être effectuée par un installateur de gaz qualifié.

Bruits et flambées

- Ronflement du régulateur.
- Flammes excessives et chaleur inégale.

Causes possibles	Solution
Bruit de ronronnement normal les jours de chaleur.	Il ne s'agit pas d'un défaut. Cela est causé par des vibrations internes dans le régulateur et n'affecte pas les performances ni la sécurité du gril. Les régulateurs qui ronronnent ne seront PAS remplacés.
Le robinet de la bouteille a été ouvert trop rapidement.	Ouvrez lentement la valve du cylindre
Plaques de saisie mal installées.	Assurez-vous que les plaques de saisie sont installées avec les trous vers l'avant et les fentes en dessous. Voir le guide des instructions de montage.
Chauffage incorrect.	Préchauffez le gril avec tous les brûleurs principaux à feu vif pendant 10 à 15 minutes.
Excès de graisse et de cendres sur les plaques de cuisson et dans le bac d'égouttement.	Nettoyez régulièrement les plaques de saisie et le bac de récupération. Ne pas recouvrir la poêle d'une feuille d'aluminium. Voir " Instructions de nettoyage ".

NOUS VOULONS VOUS AIDER !

Napoleon est là pour s'assurer que votre expérience de grillade soit mémorable. Contactez-nous si vous avez besoin d'aide supplémentaire.

ENREGISTREZ VOTRE BARBECUE !

Enregistrez votre barbecue ! Rendez-vous sur Napoleon.com ou consultez votre guide d'assemblage pour obtenir des instructions sur les pièces de rechange.

Problèmes d'éclairage

- Les ampoules halogènes du four ne fonctionnent pas.
- Les voyants du panneau de commande ne fonctionnent pas.

Causes possibles	Solution
L'appareil n'est pas branché.	Branchez le cordon d'alimentation (à partir d'une prise protégée par un disjoncteur différentiel) dans le boîtier électrique situé à l'arrière du gril. Branchez le cordon du transformateur dans le boîtier électrique.
Fusible grillé.	Remplacez le fusible situé sur la ligne de sortie du transformateur.
Transformateur défectueux.	Vérifiez la sortie du transformateur – elle doit être de 12 V CA. Remplacez-le si nécessaire.
Les bornes de l'interrupteur ou de la carte de circuit imprimé sont corrodées ou desserrées.	Nettoyez les connexions et assurez-vous que les connecteurs sont bien enfoncés. L'accès à la carte de circuit imprimé se trouve sous le capot électrique situé sur le côté gauche de l'armoire.
Ampoules halogènes grillées (lumières du four uniquement).	Remplacez les ampoules conformément aux instructions de la section « Instructions d'entretien » - Remplacement des ampoules halogènes du four de ce manuel d'utilisation.

Débit de gaz

- Chaleur faible ou flamme faible lorsque la valve est réglée sur « fort ».
- Les brûleurs produisent une flamme jaune accompagnée d'une odeur de gaz.
- Les flammes s'éloignent du brûleur, ce qui s'accompagne d'une odeur de gaz et d'éventuelles difficultés d'allumage.
- La sortie du brûleur est sur HIGH, mais le réglage est sur LOW. Bruit de grondement et flamme bleue vacillante à la surface du brûleur.

Causes possibles	Solution
Propane – procédure d'allumage incorrecte	Veillez à ce que la procédure d'allumage soit suivie scrupuleusement. Tous les robinets de gaz doivent être en position d'arrêt lorsque le robinet du réservoir est ouvert. Ouvrez lentement le robinet du réservoir pour permettre à la pression de s'équilibrer. Voir Fonctionnement – " Instructions d'allumage ".
Gaz naturel – conduite d'alimentation sous-dimensionnée.	Le tuyau doit être dimensionné conformément au code d'installation.
Joint d'étanchéité défectueux autour de la tuile en céramique, ou défaut de soudure dans le boîtier du brûleur.	Laissez le brûleur refroidir et inspectez-le de très près pour vérifier qu'il n'y a pas de fissures. Contactez votre revendeur Napoléon agréé pour commander un brûleur de remplacement si vous constatez des fissures.
Gaz propane et gaz naturel – préchauffage inadéquat.	Préchauffez le gril avec les deux brûleurs principaux à puissance maximale pendant 10 à 15 minutes.
Possibilité de toile d'araignée ou d'autres débris.	Nettoyez soigneusement le nid ou les toiles de l'orifice du brûleur en le retirant et en suivant les instructions de ce manuel. Voir " Test de fuite ".
Mauvais réglage de l'obturateur d'air.	Ouvrez ou fermez légèrement le volet d'air conformément à ce manuel. Voir « Instructions d'entretien ». IMPORTANT ! Cette opération doit être effectuée par un installateur de gaz qualifié.
Manque de gaz	Vérifiez le niveau de gaz dans la bouteille de propane.
Le tuyau d'alimentation est pincé.	Repositionner le tuyau d'alimentation si nécessaire.
Le régulateur de propane a un faible débit.	Éteignez les brûleurs et fermez la vanne de la bouteille, attendez 5 minutes avant de rouvrir complètement la vanne, laissez quelques secondes pour que la pression s'équilibre avant de suivre les instructions d'allumage pour démarrer le gril. Assurez-vous que la procédure d'allumage est suivie avec soin à chaque fois que vous cuisinez. Tous les robinets de gaz doivent être fermés lorsque le robinet du réservoir est ouvert. Ouvrez toujours le robinet du réservoir lentement.

Retour de flamme du brûleur infrarouge

- Lors du fonctionnement, le brûleur émet soudainement un fort bruit de souffle, suivi d'un bruit continu de chalumeau et devient faible ou présente une grande flamme au démarrage.

Causes possibles	Solution
Tuiles en céramique surchargées de graisse et de dépôts. Les orifices sont bouchés	Éteignez le brûleur et laissez-le refroidir pendant au moins 2 minutes. Rallumez le brûleur et laissez-le brûler à feu vif pendant au moins 5 minutes, ou jusqu'à ce que les carreaux de céramique soient uniformément rouges.
Brûleur en surchauffe en raison d'une ventilation insuffisante. Trop de surface du gril couverte par une plaque ou une poêle.	Assurez-vous que pas plus de 75 % de la surface du gril n'est couverte par des objets ou accessoires. Éteignez le brûleur et laissez-le refroidir pendant au moins 2 minutes. Rallumez.
Joint d'étanchéité défectueux autour de la tuile en céramique, ou défaut de soudure dans le boîtier du brûleur.	Laissez le brûleur refroidir et inspectez-le de très près pour vérifier qu'il n'y a pas de fissures. Contactez votre revendeur Napoléon agréé pour commander un brûleur de remplacement si vous constatez des fissures.
Chauffage incorrect.	Préchauffez le gril avec les deux brûleurs principaux à puissance maximale pendant 10 à 15 minutes.
Excès de graisse et de cendres sur les plaques de cuisson et dans le bac d'égouttement.	Nettoyez régulièrement les plaques de saisie et le bac de récupération. Ne pas recouvrir la poêle d'une feuille d'aluminium. Voir " Instructions de nettoyage ".

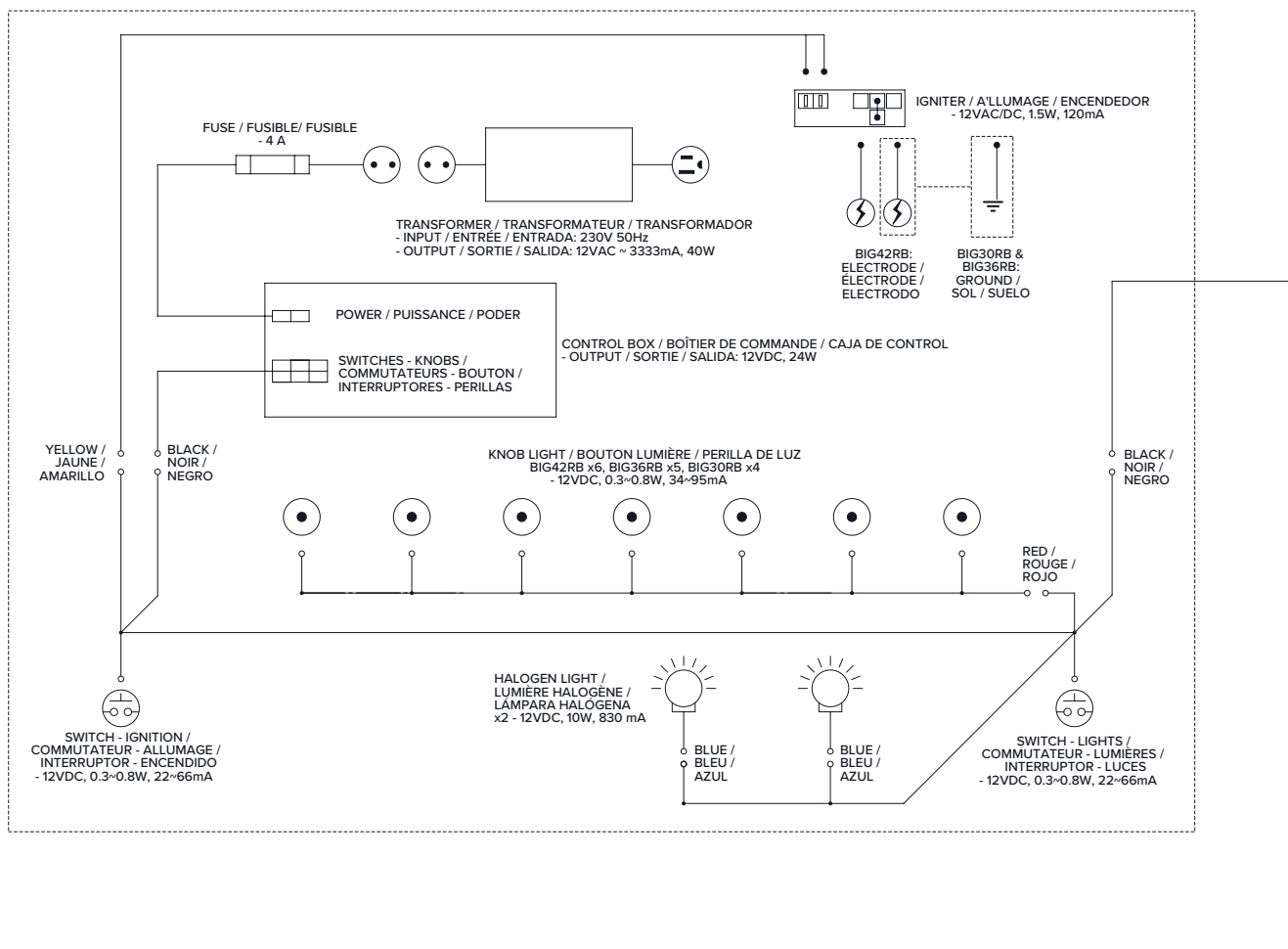
Peinture écaillée

- La peinture semble s'écailler à l'intérieur du couvercle ou du capot.

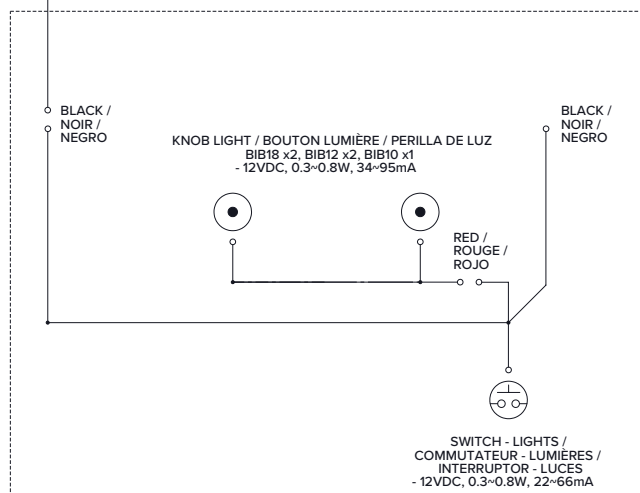
Causes possibles	Solution
Accumulation de graisse sur les surfaces intérieures.	Il ne s'agit pas d'un défaut. La finition du couvercle et de la hotte est en porcelaine ou en acier inoxydable et ne s'écaille pas. L'écaillage est causé par de la graisse durcie, qui sèche en éclats semblables à de la peinture et qui se détachent. Un nettoyage régulier permet d'éviter ce phénomène. Voir " Instructions de nettoyage ".

Schéma des connexions électriques

BIG44RB-1, BIG38RB-1, BIG32RB-1



BIB18, BIB12, BIB10



GARANTIE À VIE LIMITÉE DE NAPOLEON®

POUR LES MODÈLES PRESTIGE®, PRESTIGE PRO™ ET ENCASTRÉS



Les produits Napoléon sont conçus avec des composants et des matériaux de qualité supérieure, assemblés par des artisans qualifiés qui sont fiers de leur travail. Le brûleur et le montage de la soupape subissent un test de détection de fuites et d'allumage à une station de contrôle de la qualité. Ce gril a été soigneusement inspecté par un technicien qualifié avant d'être emballé et expédié pour garantir que vous, le client, recevez le produit de qualité dont vous vous attendez de Napoléon.

Merci d'avoir choisi un produit Napoléon. Napoléon (Wolf Steel Itée, Barrie, ON, Canada) garantit que les composants de votre nouveau produit Napoléon seront exempts de défauts de matériau ou de fabrication à compter de la date de l'achat, pour une durée de 15 ans.

Hotte	À vie
Couvercle en acier inoxydable	À vie
Couvercle en porcelaine émaillée	À vie
Pièces en fonte d'aluminium	À vie
Grilles de cuisson en acier inoxydable	À vie
Brûleurs tubulaires en acier inoxydable	À vie
Plaques de brûleur en acier inoxydable	15 ans
Grilles de cuisson en fonte émaillée	15 ans
Brûleur arrière infrarouge en acier inoxydable	15 ans
Brûleurs de cuve/latéral infrarouges	15 ans
Composants électriques	3 ans
Toutes les autres pièces	15 ans

Conditions et Limitations :

La présente garantie limitée couvre une période de garantie telle que spécifiée dans le tableau ci-dessus pour tout produit acheté par l'entremise d'un détaillant autorisé Napoléon, et donne droit à l'acheteur d'origine (ou au destinataire du cadeau dans le cas où un nouveau produit est offert en cadeau) à la couverture spécifiée relativement à tout composant remplacé durant la période de garantie, que ce soit par Napoléon ou un détaillant autorisé Napoléon, pour le remplacement de tout composant qui présente une défaillance dans le cadre d'un usage privé normal à la suite d'un défaut de fabrication. Cette garantie ne couvre pas les accessoires ou les articles en prime. Il est entendu que l'« usage privé normal » d'un produit signifie que le produit : a été installé (le cas échéant) par un technicien de service ou entrepreneur certifié, conformément aux instructions d'installation incluses avec le produit et à tous les codes locaux et nationaux du bâtiment et de prévention des incendies; a été adéquatement nettoyé et entretenu conformément aux instructions; et n'a pas été utilisé dans une application à usage collectif ou commercial. Dans des applications à usage collectif ou

commercial (lorsqu'elles sont approuvées), la garantie est réduite à une période de deux (2) ans.

De la même manière, « défaillance » n'inclut pas : les dommages causés par une surchauffe, les extinctions causées par des conditions environnementales telles que des vents forts ou une ventilation inadéquate, les égratignures, les bosses, la corrosion, la détérioration des finis peints et plaqués, la décoloration due à la chaleur, aux nettoyants abrasifs ou chimiques ou à l'exposition à des rayons UV, l'écaillage des pièces en porcelaine émaillée ou les dommages causés par un mauvais usage, un accident, la grêle, des feux de graisse, un manque d'entretien et de nettoyage, un environnement inadéquat tel que le sel ou le chlore, des altérations, des abus, des négligences ou des pièces installées par d'autres fabricants. Si vous vivez en zone côtière, ou que votre produit est situé près d'une piscine ou d'un spa, l'entretien comprend le lavage et le rinçage réguliers des surfaces externes, comme indiqué dans le manuel d'utilisation du produit, afin de prévenir la corrosion de surface. Dans le cas d'une détérioration des composants causant le mauvais fonctionnement de

GARANTIE À VIE LIMITÉE DE NAPOLEON®

POUR LES MODÈLES PRESTIGE®, PRESTIGE PRO™ ET ENCASTRÉS

l'appareil (perforation par la rouille ou la surchauffe) pendant la période couverte par la garantie, les pièces de rechange seront fournies par Napoléon. Les pièces remplacées en vertu de cette garantie, ne sont garanties que pour le reste de la période de garantie mentionnée dans le tableau ci-dessus.

Les composants de rechange relèvent de la seule responsabilité de Napoléon telle que définie par la présente garantie; en aucun cas, Napoléon ne saurait être tenu responsable de l'installation, de la main-d'œuvre ou de tous autres coûts ou dépenses relatifs à la réinstallation d'une pièce garantie, de tous dommages accessoires, consécutifs ou indirects ni de tous frais de manutention et de transport, ou taxes d'exportation.

L'utilisation ou l'installation de pièces autres que des pièces d'origine Napoléon sur votre produit Napoléon annulera cette garantie, et tout dommage qui en résulterait n'est pas couvert par cette garantie. Toute conversion de gril à gaz non autorisée par Napoléon et effectuée par un technicien de service autorisé Napoléon annulera cette garantie.

La présente garantie limitée vient s'ajouter à tous les droits qui vous sont accordés par la législation locale. Ces droits et d'autres droits légaux ne sont pas affectés par les dispositions relatives à cette garantie. Par conséquent, la présente garantie limitée n'impose pas à Napoléon

l'obligation de garder des pièces en stock. En fonction de la disponibilité des pièces, Napoléon peut, à sa discrétion, se libérer de toute obligation en fournissant à un client un crédit au prorata applicable à un nouveau produit.

Napoléon peut de temps à autre améliorer la conception de ses produits. Aucune disposition de la présente garantie ne doit être interprétée comme une obligation pour Napoléon d'incorporer ces améliorations de conception dans des produits fabriqués antérieurement, et ces améliorations ne doivent pas être interprétées comme un aveu que les conceptions précédentes étaient défectueuses.

En enregistrant votre produit Napoléon, votre couverture de garantie est confirmée. Cela permet d'accélérer les réclamations de garantie et de fournir un lien entre vous et Napoléon dans l'éventualité où nous devons vous contacter. Lors d'une réclamation au titre de la garantie, les représentants de Napoléon peuvent vous demander de fournir la facture ou une copie ainsi qu'un numéro de série et un numéro de modèle. Napoléon se réserve le droit de demander à son représentant d'inspecter tous produits ou pièces avant d'honorer toute réclamation. Pour pouvoir bénéficier de la couverture de garantie, vous devez contacter le service à la clientèle de Napoléon ou un détaillant autorisé Napoléon.



ES

PARRILLA EMPOTRADA

Manual del usuario

BI 32, BI12 y BI10,

BIG32-1, BIG38-1 y BIG44-1, BIB10, BIB12 y BIB18.

Las parrillas que se muestran en este manual pueden diferir del modelo adquirido.



Queremos tu opinión!

Visite [Napoleon.com](https://www.napoleon.com) para escribir una reseña

★★★★★ y registrar su parrilla.

Aplicar número de serie



FELICIDADES POR ADQUIRIR TU ¡PARRILLA NAPOLEON®!

Acaba de mejorar su experiencia con las barbacoas.

QUEREMOS QUE SU EXPERIENCIA CON LA PARRILLA SEA MEMORABLE Y SEGURA.

Lea y siga este manual del propietario antes de utilizar la parrilla para evitar daños materiales, lesiones personales o la muerte.

Retire todo el material de embalaje, las etiquetas promocionales y las tarjetas de la parrilla antes de usarla.

UTILÍCESE EN EXTERIORES EN UN LUGAR BIEN VENTILADO.

NO OPERE EN UN EDIFICIO, GARAJE O CUALQUIER OTRO RECINTO CERRADO.

¡PELIGRO!

SI HUELE A GAS:

- Cierre el suministro de gas al aparato
- Apague cualquier llama abierta
- Abra la tapa
- Si el olor persiste, manténgase alejado del aparato y llame inmediatamente a su proveedor de gas o a los bomberos.



¡ADVERTENCIA!

No intente encender este aparato sin haber leído la sección de instrucciones de "ENCENDIDO" de este manual.

No almacene ni utilice gasolina u otros líquidos o vapores inflamables cerca de éste o de cualquier otro aparato.

No almacene un cilindro de gas propano, que no esté conectado, cerca de este aparato ni de ningún otro.

Si no se sigue exactamente la información de estas instrucciones, puede producirse un incendio o una explosión y causar daños materiales, lesiones personales o la muerte.



Alerte a adultos y niños sobre el peligro de las temperaturas elevadas de las superficies. Supervise a los niños pequeños que se acerquen a la parrilla.

AVISO PARA EL INSTALADOR: Deje estas instrucciones con el propietario de la parrilla para futuras referencias.

AVISO AL CONSUMIDOR: Conserve estas instrucciones para futuras consultas.

¡Bienvenido a Napoleón!

La seguridad ante todo



ADVERTENCIA Información general

Esta parrilla debe instalarse de conformidad con las normas locales. En ausencia de códigos locales, instálela de acuerdo con el Código de Instalación de Gas Natural y Propano CSA B149.1 vigente en Canadá, o con el Código Nacional de Gas Combustible ANSI Z223.1/NFPA 54 vigente en los Estados Unidos.

Si se utiliza un motor de asador, debe estar conectado a tierra de acuerdo con las normas locales. Si se utiliza una fuente de alimentación externa, el aparato también debe estar conectado a tierra de acuerdo con las normas locales. En ausencia de códigos locales, siga el Código Eléctrico Canadiense CSA C22.1 vigente en Canadá, o el Código Eléctrico Nacional ANSI/NFPA 70 en los Estados Unidos.



¡AVISO! Precauciones eléctricas

Mantenga todos los cables de alimentación eléctrica y las mangueras de suministro de combustible alejados de todas las superficies calientes. Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable ni el enchufe en agua u otros líquidos. Cuando lo conecte, primero conecte el enchufe al aparato y luego conecte el aparato a la toma de corriente. Utilice únicamente un circuito protegido con un interruptor diferencial (GFI) con este aparato de cocina para exteriores. Nunca retire el enchufe de tierra. Nunca lo utilice con un adaptador de 2 clavijas. Utilice únicamente cables de extensión con un enchufe con toma de tierra de 3 clavijas que esté homologado para la potencia del equipo y aprobado para uso en exteriores con la marca W-A.



¡AVISO! Funcionamiento

Lea todo este manual del propietario antes de utilizar esta parrilla.

Compruebe que la parrilla no tiene fugas antes de cada uso, una vez al año y cada vez que se sustituya algún componente de gas. Siga cuidadosamente las instrucciones de encendido. No deje que el cable cuelgue por el borde de una mesa. No utilice esta parrilla para fines distintos a los previstos. No utilice esta parrilla con el cable o el enchufe dañados, ni después de que la parrilla haya funcionado mal o haya sufrido algún tipo de daño. Póngase en contacto con Napoleon para su reparación.



¡AVISO! Instalación y montaje

Monte esta parrilla exactamente como se indica en la guía de montaje. Si la parrilla se ha montado en la tienda, revise las instrucciones de montaje para asegurarse de que se ha hecho correctamente. Esta parrilla no está diseñada para instalarse en barcos ni en vehículos recreativos. Realice la prueba de fugas necesaria antes de poner en funcionamiento la parrilla. No modifique esta parrilla bajo ninguna circunstancia. Deje que la parrilla se enfríe antes de instalar o retirar piezas. No utilice un cilindro que no esté equipado con una conexión de tipo QCC1. Utilice únicamente el regulador de presión y el conjunto de mangueras suministrados con esta parrilla o piezas de repuesto específicamente recomendadas por Napoleon.



¡ADVERTENCIA! Almacenamiento y desuso

Cierre el gas en la bombona de propano o en la válvula de suministro de gas natural. Desconecte la manguera entre el cilindro de propano y la parrilla. Retire el cilindro de propano y guárdelo al aire libre en un lugar bien ventilado, lejos del alcance de los niños. Desenchufar de la toma de corriente cuando no se utilice y antes de limpiarlo. NO guarde las bombonas de propano en un edificio, garaje, cobertizo o cualquier otro espacio cerrado. Desconecte la conexión de gas natural del suministro cuando guarde la parrilla en el interior.



¡ADVERTENCIA! Proposición 65 de California

Este producto puede exponerle a sustancias químicas, incluido el hollín, de las que el Estado de California tiene constancia que causan cáncer, y a sustancias químicas, incluido el monóxido de carbono, de las que el Estado de California tiene constancia que causan defectos de nacimiento u otros daños reproductivos. Para más información vaya a www.P65Warnings.ca.gov.

CONTENIDO

¡Bienvenido a Napoleón!	59
La seguridad ante todo	
Características completas del sistema	60
Para comenzar	61
Prácticas operativas seguras adicionales	
Ubicación de la parrilla	
Dimensiones del recorte	
Conexiones de gas	
Dimensiones máximas de la botella	
Prueba de fugas	
Funcionamiento	67
Encendido de la parrilla	
Instrucciones para asar	
Cómo utilizar el quemador trasero y el asador	
Lista de comprobación para la experiencia de asado	
Cómo sazonar las parrillas de hierro fundido (si procede)	
Guía para asar con infrarrojos	73
Instrucciones de limpieza	74
Ajuste de la combustión en el aire	
Instrucciones de mantenimiento	77
Acero inoxidable en entornos hostiles	
Solución de problemas	79
Diagrama de conexiones eléctricas	
Garantía	83

Características completas del sistema

Medidor de temperatura **ACCU-PROBE** para leer fácilmente la temperatura y obtener resultados perfectos.

Quemador giratorio infrarrojo doble trasero. Perfecto para sellar a alta temperatura y asar lentamente al espeto.

Construcción de acero inoxidable sin juntas para una instalación impecable y una calidad duradera.

Luces interiores para disfrutar de la noche.

Quemador doble en la parte superior para opciones versátiles de asado y crear deliciosos acompañamientos, salsas y mucho más

Gran rejilla de calentamiento de acero inoxidable para aumentar la superficie de cocción

Grandes parrillas de acero inoxidable Iconic **WAVE**™ con doble posición para conseguir esas marcas distintivas.

Placas de acero inoxidable de doble nivel para un calentamiento uniforme y la vaporización de los jugos, para que los alimentos sean más sabrosos.

Sistema de cocción con doble infrarrojo dedicado **SIZZLE ZONE** Para filetes perfectamente asados.

Instant **JETFIRE** Encendido para un arranque rápido y sencillo.

Quemadores de acero inoxidable de gran espesor para una calidad duradera.

Las horquillas del asador plegables se guardan perfectamente en el compartimento de almacenamiento.

Almacenamiento integrado para los kits de asador para mayor comodidad.

Soportes para el asador giratorio que se montan fácilmente a ambos lados de la parrilla.

Mandos retroiluminados para disfrutar de la barbacoa por la noche.

Fácil acceso a la bandeja recogegrasa con rodamientos de acero inoxidable para un mantenimiento eficiente.



Las parrillas que aparecen en este manual del propietario pueden diferir del modelo que ha adquirido.

Modelo destacado: BIG 44-1

Para comenzar



PELIGRO / ¡ADVERTENCIA! Advierte de un peligro que podría provocar un incendio, una explosión, la muerte o lesiones físicas graves.



ADVERTENCIA / ¡PRECAUCIÓN! Advierte de un peligro que puede provocar lesiones físicas leves o daños materiales.



Llevar guantes de protección.



Utilice gafas de seguridad.



¡ATENCIÓN! Superficie caliente.



Información importante.



No fume mientras realiza una prueba de fuga de gas. Las chispas o las llamas pueden provocar un incendio, una explosión, daños materiales, lesiones físicas graves o la muerte.



Nunca utilice una llama abierta para comprobar si hay fugas de gas. Las chispas o llamas provocarán un incendio, una explosión, daños materiales, lesiones físicas graves o la muerte.



¡PELIGRO! Cierre inmediatamente el suministro de gas y desconéctelo.

Prácticas operativas seguras adicionales

- No pase la manguera por debajo de la bandeja de goteo. Mantenga una distancia adecuada entre la manguera y la parte inferior de la unidad.
- Asegúrese de que las placas de sellado estén colocadas correctamente según las instrucciones de instalación de las placas de sellado.
- Los controles de los quemadores deben estar apagados al abrir la válvula de la bombona de gas.
- No encienda los quemadores con la tapa cerrada.
- No utilice los quemadores traseros con los quemadores principales.
- No cierre la tapa del quemador lateral cuando esté en funcionamiento o caliente.
- No fría alimentos en el quemador lateral.
- No ajuste las parrillas de cocción cuando estén en funcionamiento o calientes.
- No mueva el aparato durante su uso.
- Cierre el suministro de gas en la fuente después de su uso.
- No modifique el aparato.
- El mantenimiento solo debe realizarse cuando la parrilla esté fría.
- No guarde encendedores, cerillas ni ningún otro material combustible dentro de la carcasa o la bandeja de condimentos.
- Mantenga todos los cables de alimentación eléctrica y las mangueras de suministro de combustible alejados de todas las superficies calientes.
- Limpie la bandeja recoge grasa, la bandeja de goteo y las placas de sellado con regularidad para evitar la acumulación de grasa y los incendios.
- Mantenga los tubos venturi del quemador infrarrojo y del quemador principal libres de telarañas y otras obstrucciones, inspeccionándolos y limpiándolos con regularidad.
- No permita que el agua fría (lluvia, rociadores, mangueras, etc.) entre en contacto con la parrilla caliente. Un cambio brusco de temperatura puede astillar la porcelana y agrietar los quemadores de cerámica.
- No utilice una hidrolavadora para limpiar ninguna parte de la parrilla.
- No coloque esta parrilla en lugares expuestos a vientos fuertes, especialmente cuando el viento pueda soplar directamente desde detrás de la parrilla.
- No utilice el aparato bajo ningún tipo de construcción combustible.
- Nunca cubra más del 75 % de la superficie de cocción con metal sólido.
- Este aparato debe mantenerse alejado de materiales inflamables mientras esté en uso.
- Mantenga siempre una distancia mínima con respecto a los materiales combustibles de 431 mm (17") en la parte trasera y 228,6 mm (9") en los laterales.
- BIB18PB requiere un mínimo de 17" (431 mm) en la parte trasera y 20" (508 mm) en los laterales.
- Mantenga siempre una distancia mínima de 431 mm (17") entre otros aparatos adicionales.
- La temperatura ambiente mínima para un uso seguro del aparato es de 0 °F (-17,8 °C).

¡ATENCIÓN! La conexión y la instalación del gas y la manguera deben ser realizadas por un instalador de gas autorizado, y se debe comprobar que no haya fugas antes de poner en funcionamiento la parrilla.

¡ATENCIÓN! Asegúrese de que las mangueras no entren en contacto con ninguna superficie de alta temperatura de la parrilla.



Ubicación de la parrilla

Al seleccionar la ubicación de la parrilla de gas, es importante asegurarse de que se respeten las distancias de seguridad con respecto a los combustibles adyacentes. Este aparato está diseñado para su instalación en un patio exterior o en su jardín.

- Este aparato solo debe utilizarse en un lugar al aire libre, sin ventilación artificial, sin zonas de estancamiento, donde las fugas de gas y los productos de la combustión se dispersen rápidamente por el viento y la convección natural.
- No lo utilice en un edificio, garaje o cualquier otro espacio cerrado.
- No incorpore el aparato en ninguna construcción empotrada o deslizante. No obstruya las aberturas de ventilación de la carcasa del cilindro.
- No obstruya ninguna abertura de ventilación de la carcasa del cilindro.

Cualquier recinto en el que se utilice el aparato deberá cumplir una de las siguientes condiciones:

- Se considera que un aparato está al aire libre si se instala con un refugio que no sea más inclusivo que unas paredes en tres lados, pero sin cubierta superior. **(Fig. 1)**
 - » Todas las aberturas deben estar permanentemente abiertas.
 - » Las puertas correderas, las puertas de garaje, las ventanas o las aberturas con mosquiteras **no** se consideran aberturas permanentes.
- Se considera que un aparato está al aire libre si se instala con un refugio no más inclusivo que un recinto parcial que incluye una cubierta superior y no más de dos paredes laterales.
 - » Las paredes laterales pueden ser paralelas, como en un pasillo cubierto, o en ángulo recto entre sí. **(Fig. 2 y Fig. 3)**
 - » Todas las aberturas deben estar permanentemente abiertas.
 - » Las puertas correderas, las puertas de garaje, las ventanas o las aberturas con mosquiteras **no** se consideran aberturas permanentes.
- Se considera que un aparato está al aire libre si está instalado con un refugio que no sea más amplio que un recinto parcial que incluya una cubierta superior y tres paredes laterales, siempre que el 30 % o más del perímetro horizontal del recinto esté permanentemente abierto. **(Fig. 4 y Fig. 5)**
 - » Todas las aberturas deben estar permanentemente abiertas.
 - » Las puertas correderas, las puertas de garaje, las ventanas o las aberturas con mosquiteras **no** se consideran aberturas permanentes.

Si se instala bajo una estructura combustible elevada, el aparato debe instalarse junto con una campana extractora de alta resistencia adecuada, homologada según la norma UL 710 o ULC S646.

La campana extractora debe estar en funcionamiento durante el uso del aparato.

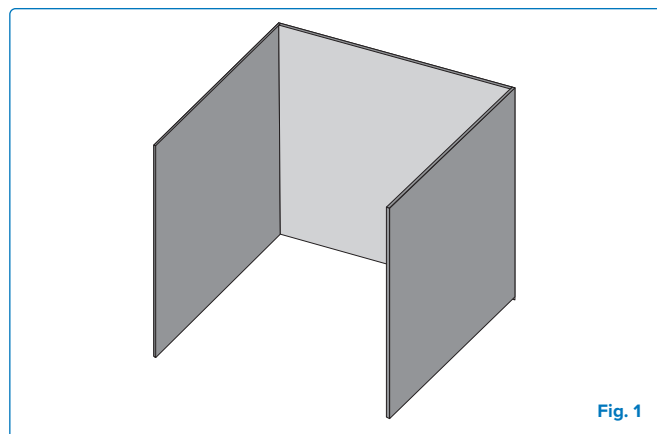


Fig. 1

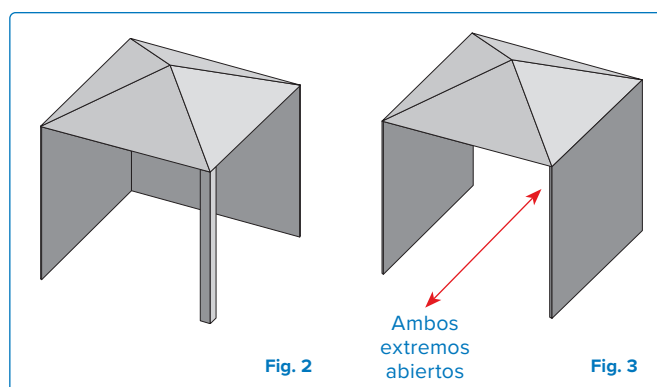
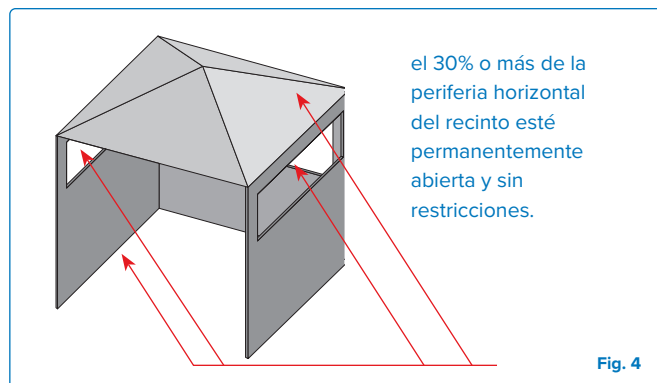


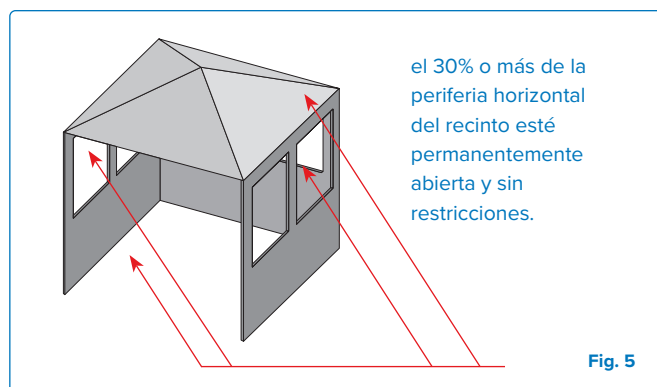
Fig. 2

Fig. 3



el 30% o más de la periferia horizontal del recinto esté permanentemente abierta y sin restricciones.

Fig. 4

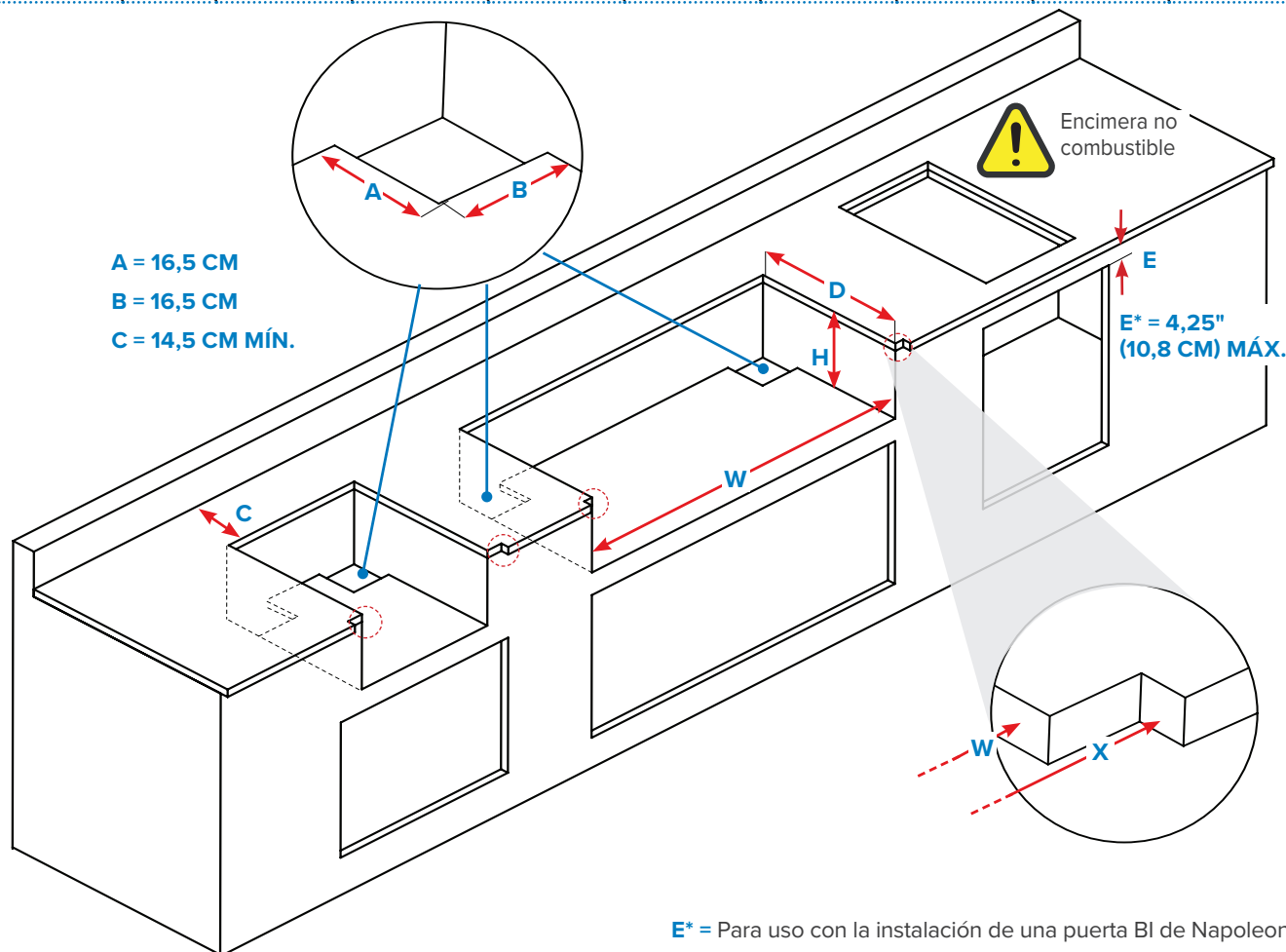


el 30% o más de la periferia horizontal del recinto esté permanentemente abierta y sin restricciones.

Fig. 5

Dimensiones del recorte

MODELO		DIMENSIONES DE LA ABERTURA (PULGADAS/ CM)				DIMENSIONES DE LA ABERTURA (PULGADAS/ CM)			
		LINER DE INSTALACIÓN SIN ESPACIO LIBRE							
BIG32-1 / BI32	Mín.	30 / 76.2	33.50 / 85.1	19.4 / 49.3	10.25 / 26.0	34 / 86.4	35.38 / 89.9	21.38 / 54.3	10.38 / 26.4
	Máx.	32 / 81.3	-	19.75 / 50.2	-	-	-	-	-
BIG38-1	Mín.	36 / 91.4	39.50 / 100.3	19.4 / 49.3	10.25 / 26.0	40 / 101.6	41.38 / 105.1	21.38 / 54.3	10.38 / 26.4
	Máx.	38 / 96.5	-	19.75 / 50.2	-	-	-	-	-
BIG44-1	Mín.	42 / 106.7	45.50 / 115.6	19.4 / 49.3	10.25 / 26.0	46 / 116.8	47.38 / 120.3	21.38 / 54.3	10.38 / 26.4
	Máx.	44 / 111.8	-	19.75 / 50.2	-	-	-	-	-
BIB18	Mín.	18 / 45.7	21.50 / 54.6	19.4 / 49.3	10.25 / 26.0	22 / 55.9	23.38 / 59.4	21.38 / 54.3	10.38 / 26.4
	Máx.	20 / 50.8	-	19.75 / 50.2	-	-	-	-	-
BIB12 / BI12	Mín.	12 / 30.5	15.50 / 39.4	19.4 / 49.3	10.25 / 26.0	16 / 40.6	17.38 / 44.1	21.38 / 54.3	10.38 / 26.4
	Máx.	14 / 35.6	-	19.75 / 50.2	-	-	-	-	-
BIB10 / BI10	Mín.	10 / 25.4	-	18.75 / 47.6	6 / 15.2	-	-	-	-
	Máx.	12 / 30.5	-	20.75 / 52.7	-	-	-	-	-



E* = Para uso con la instalación de una puerta BI de Napoleon.

ADVERTENCIA! El marco y el armario DEBEN estar fabricados con material no combustible cuando el aparato no se instale con el revestimiento de espacio libre cero correspondiente a su unidad. Consulte la lista de piezas de la Guía de montaje para obtener información específica.

¡PRECAU CIÓN! Si la carcasa alberga una bombona de GLP, esta construcción debe cumplir con las instrucciones de la carcasa de la bombona empotrada. Consulte «Conexiones de gas».



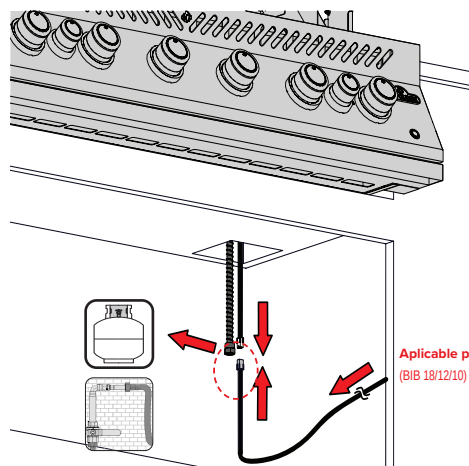
Conexiones de gas

Esta parrilla debe funcionar con una presión de suministro de gas de 11 pulgadas de columna de agua (0,39 psi) para propano y 7 pulgadas de columna de agua (0,25 psi) para gas natural. Si el suministro de gas supera estos requisitos, se debe instalar un regulador aguas arriba de los componentes de la parrilla. Si el suministro de gas es inferior a los requisitos, la unidad no se calentará lo suficiente y no alcanzará las temperaturas máximas.

A una línea de suministro de gas doméstico

La tubería hasta la parrilla es responsabilidad del instalador.

- La tubería de gas debe estar dimensionada para suministrar los BTU/h especificados en la placa de características, en función de la longitud del tramo de tubería.
 - Si se instala un quemador lateral, se debe derivar una línea de gas independiente a la unidad a través de una abertura específica en ese lugar.
- Se debe instalar una válvula de cierre manual de fácil acceso aguas arriba de la unidad. Se incluye un conector metálico flexible para simplificar la instalación. Conecte el otro extremo del conector a la tubería de gas.
 - Apriete con dos llaves. No utilice sellador de roscas ni pasta para tuberías.
 - Asegúrese de que el conector no atraviese una pared, el suelo, el techo o una partición, y que esté protegido contra daños.
 - Compruebe que no haya fugas en todas las juntas antes de poner en funcionamiento la parrilla. Consulte «Prueba de fugas».



Aplicable para:
(BIB 18/12/10)

ADVERTENCIA! Los conectores deben ser de tubo rígido, tubo de cobre o metal flexible homologado que cumpla con la norma Z21.24/CSA 6.10 o ANSI Z21.75/CSA 6.27



A una botella de propano portátil

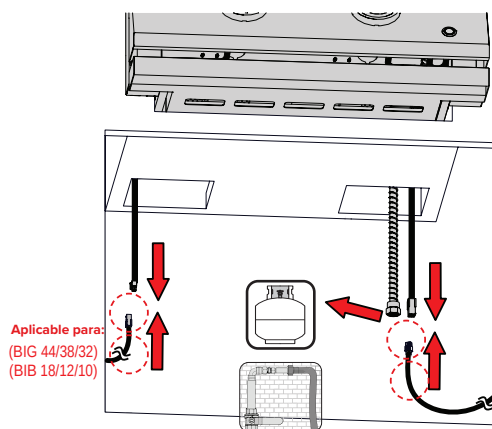
Utilice únicamente cilindros de propano fabricados y marcados de acuerdo con las especificaciones para cilindros de gas LP del Departamento de Transporte de los Estados Unidos (D.O.T.) o la norma para cilindros, esferas y tubos para el transporte de mercancías peligrosas y la Comisión, CAN/CSA-B339, según corresponda.

El dispositivo de conexión de la botella debe ser compatible con la conexión de este aparato para uso en exteriores.

El cilindro debe montarse de forma que la salida de la válvula de alivio de presión no esté orientada hacia la posición normal de funcionamiento del usuario.

El cilindro de propano debe tener:

- Una válvula de cierre con una conexión QCC1
 - Un dispositivo de seguridad
 - Un collarín para proteger la válvula
 - Un dispositivo de protección contra sobrellenado listado
- Compruebe que el cilindro no presenta abolladuras ni óxido y haga que lo revise su proveedor de propano.
 - Asegúrese de que la manguera del regulador de gas no tiene dobleces.
 - No coloque la manguera cerca de la bandeja de goteo.
 - Retire la tapa o el tapón de la válvula de combustible del cilindro.
 - Inserte la boquilla negra del regulador QCC1 en la



Aplicable para:
(BIG 44/38/32)
(BIB 18/12/10)

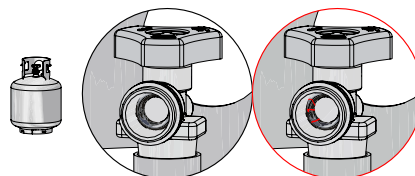
Aplicable para:
(BIB 18/12/10)

válvula de combustible QCC1. Apriete a mano hacia la derecha. No utilice herramientas.

- Asegúrese de que la manguera no entre en contacto con ninguna superficie de alta temperatura de la parrilla, ya que se derretiría y provocaría un incendio.
- Compruebe que no haya fugas en todas las juntas antes de poner en funcionamiento la parrilla. Consulte «Prueba de fugas».

Nota: Inspeccione la junta de la válvula de la botella de gas LP en busca de grietas, desgaste o deterioro cada vez que se sustituya o recargue la botella.

Cualquier cilindro de gas LP que muestre signos de daño o deterioro, incluyendo grietas y picaduras visibles, debe ser devuelto sin usar al vendedor.



¡ADVERTENCIA! No almacene una botella de gas de repuesto debajo del cabezal de la parrilla o de los quemadores laterales.

¡ADVERTENCIA! Nunca utilice una bombona de gas que esté llena más del 80%.

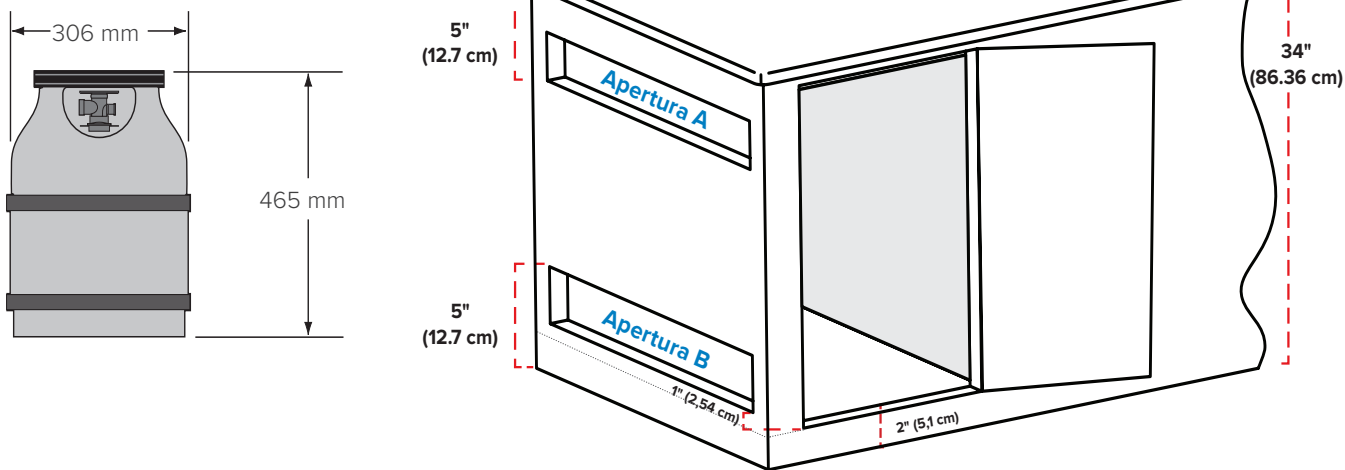


Si coloca el cilindro en una carcasa empotrada

- El diseño del armario debe permitir que cilindro de gas se pueda conectar, desconectar y que las conexiones se puedan inspeccionar y probar desde el exterior. Las conexiones que puedan verse alteradas al instalar el cilindro en el recinto pueden someterse a una prueba de fugas en el interior.
- El cilindro debe estar aislado de la rejilla del recinto y protegido de la radiación, las llamas, las gotas calientes y otros materiales extraños o peligrosos.
- Se acepta una puerta en el recinto para acceder al cilindro si no tiene cerradura y se puede abrir sin herramientas.
- Debe haber un espacio libre mínimo de 5,08 cm (2 pulgadas) entre el suelo de la carcasa del cilindro y el suelo.
- Asegúrese de que haya al menos dos aberturas de ventilación sin obstrucciones en el lado exterior expuesto del recinto, una a menos de 5 pulgadas (12,7 cm) de la parte superior del recinto y otra a menos de 1 pulgada (2,54 cm) de la superficie inferior de la abertura del cilindro.
- La abertura superior debe tener un área libre total de más de 20pc. (130^{cm²}) para un cilindro de 20 libras (9,1 kg) y de 30pc. (195^{cm²}) para un cilindro de 30 libras (13,6 kg)
- La abertura inferior debe tener un área libre total de más de 10pc. (65^{cm²}) para un cilindro de 20 libras (9,1 kg) y de 15pc. (100^{cm²}) para un cilindro de 30 libras (13,6 kg). El borde superior no debe estar a más de 5 pulgadas (127 mm) por encima del nivel del suelo.
- Todas las aberturas deben ser lo suficientemente grandes como para permitir la entrada de una varilla de 3/16 pulgadas (4,8 mm).
- La abertura debe tener un área libre que dependa del tamaño del cilindro:

Tamaño del cilindro	Área de la abertura A	Área de la abertura B
20 lb (9,1 kg)	20 pulgadas ² (130 cm ²)	10 pulgadas ² (65 cm ²)
30 lb (13,6 kg)	30 pulgadas ² (195 cm ²)	15 pulgadas ² (100 cm ²)

Dimensiones máximas de la botella



- El compartimento que alberga el cilindro debe estar aislado del compartimento por donde se aspira el aire de combustión.
- Las aberturas en la barrera para los conductos de suministro de gas deben tener un espacio libre inferior a 1/4 pulgada (6,4 mm) necesario para pasar el conducto y deben estar situadas a un nivel superior a la parte superior del cilindro de suministro; y
- Las aberturas en la barrera para otros conductos de servicio (agua, electricidad o residuos) deben tener un espacio libre inferior a 1/4 pulgada (6,4 mm) necesario para pasar el conducto. Si no están situadas a un nivel superior a la parte superior del cilindro, las aberturas deben sellarse alrededor del conducto.

¡ADVERTENCIA! Siga todas las especificaciones e instrucciones al pie de la letra para evitar incendios, explosiones, daños materiales, lesiones personales o la muerte.

¡ADVERTENCIA! Desconecte la parrilla y su válvula de cierre individual del sistema de tuberías de suministro de gas durante cualquier prueba de presión superior a ½ psi (3,5 kPa).

¡ADVERTENCIA! Cierre la válvula de cierre individual para aislar la parrilla del sistema de tuberías de suministro de gas durante cualquier prueba de presión igual o inferior a ½ psi (3,5 kPa).

¡ADVERTENCIA! Compruebe si la manguera presenta abrasión excesiva, derretimiento, cortes o grietas. Si la manguera está dañada, debe sustituirse por un conjunto específicamente recomendado por Napoleon.



Prueba de fugas

¿Por qué y cuándo realizar una prueba de fugas?

Una prueba de fugas confirma que no hay escapes de gas después de conectar la manguera al suministro de gas.

Cada vez que rellene y vuelva a instalar el depósito, asegúrese de que no hay fugas en el racor donde el regulador se conecta al depósito.

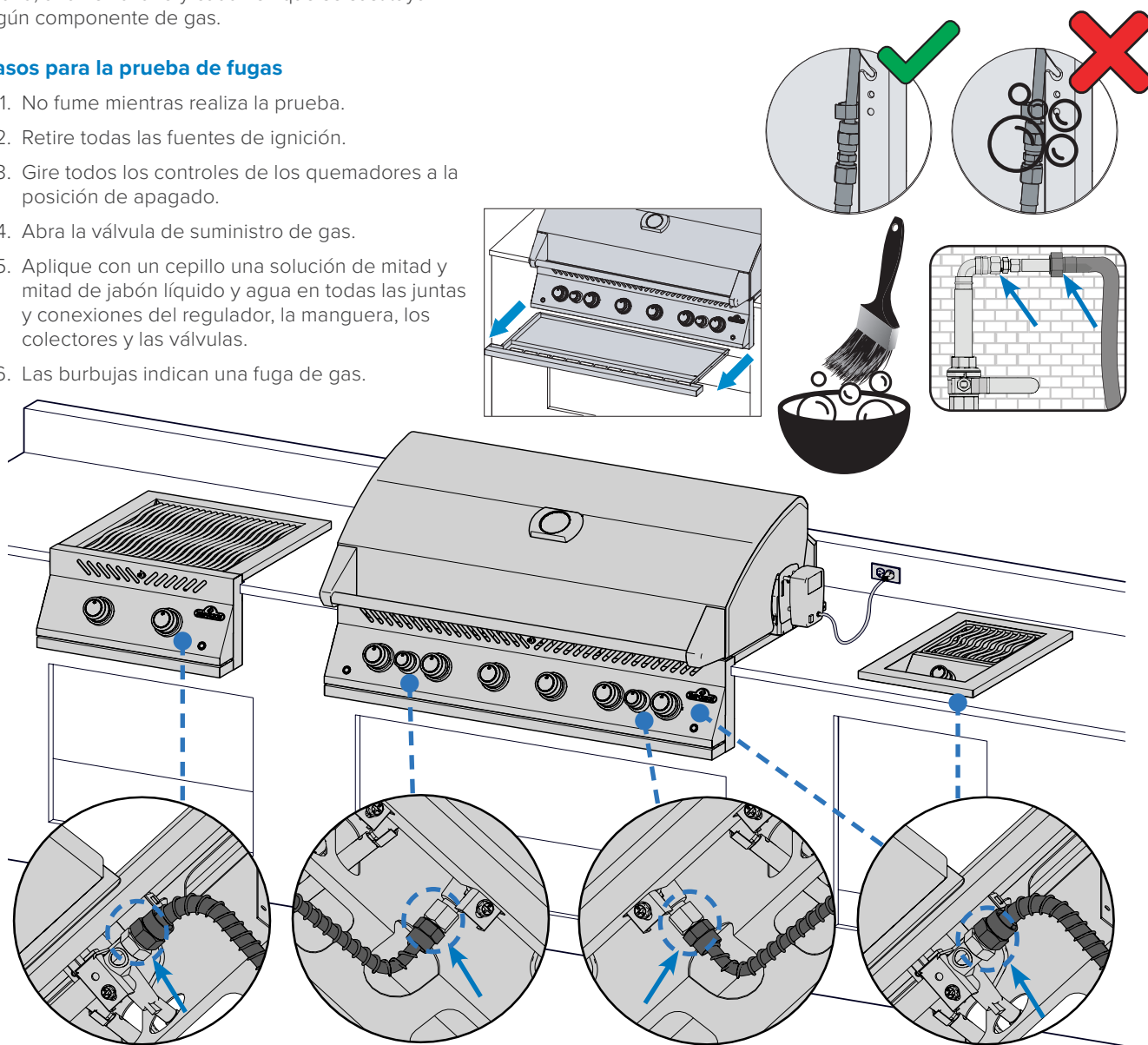
Compruebe que la parrilla no tiene fugas antes de usarla, una vez al año y cada vez que se sustituya algún componente de gas.

Pasos para la prueba de fugas

1. No fume mientras realiza la prueba.
2. Retire todas las fuentes de ignición.
3. Gire todos los controles de los quemadores a la posición de apagado.
4. Abra la válvula de suministro de gas.
5. Aplique con un cepillo una solución de mitad y mitad de jabón líquido y agua en todas las juntas y conexiones del regulador, la manguera, los colectores y las válvulas.
6. Las burbujas indican una fuga de gas.

Si encuentra una fuga

1. Apriete todas las juntas sueltas.
2. Si no se puede detener la fuga, cierre inmediatamente el suministro de gas y desconecte la parrilla.
3. Haga que un instalador certificado o el distribuidor inspeccione la parrilla.
4. No utilice la parrilla hasta que se haya reparado la fuga.



¡AVISO! No utilice nunca una llama abierta para comprobar si hay fugas de gas. Las chispas o llamas pueden provocar incendios, explosiones, daños materiales, lesiones graves o la muerte.

¡AVISO! Utilice únicamente el regulador de presión y el conjunto de mangueras suministrados con la parrilla, o uno que cumpla con los códigos locales.



Funcionamiento

Encendido de la parrilla

¿Es la primera vez? Realice una combustión completa

Retire la rejilla de calentamiento y encienda los quemadores principales a máxima potencia durante 30 minutos. Es normal que la parrilla emita un olor la primera vez que se enciende. Este olor es causado por la «quema» de pinturas internas y lubricantes utilizados en el proceso de fabricación y no volverá a ocurrir.

Encendido del quemador principal

1. Abra la tapa de la parrilla.
2. Empuje y gire lentamente cualquier perilla del quemador principal en sentido antihorario hasta la posición ALTA hasta que se encienda la luz piloto. Siga presionando el mando de control hasta que se encienda el quemador y, a continuación, suéltelo.
3. Si el piloto no se enciende, gire inmediatamente la perilla de control en sentido horario hasta la posición OFF. Repita el paso 2.
4. Si el piloto y el quemador no se encienden en 5 segundos, gire la perilla de control en sentido horario hasta la posición OFF. Espere 5 minutos para que se disipe el gas. Repita los pasos 2 y 3 (Fig. 1) o consulte las «Instrucciones de encendido alternativas» a continuación.

¡ADVERTENCIA! No utilice el quemador trasero mientras esté funcionando el quemador principal.

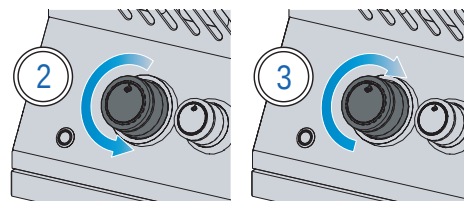
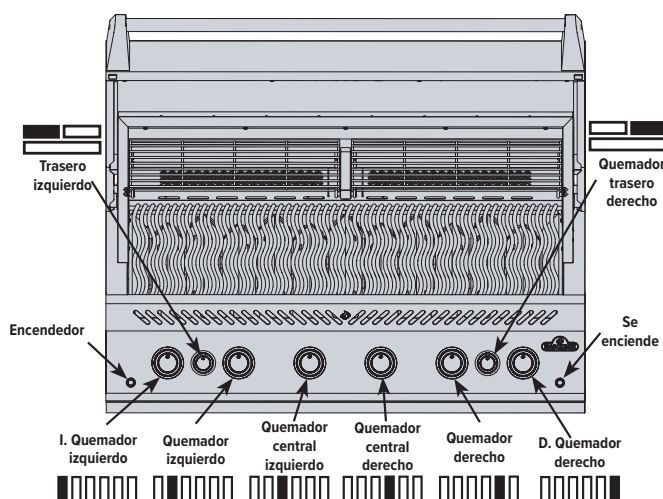


Fig. 1

Encendido del quemador trasero (si está equipado)

1. Abra la tapa de la parrilla.
2. Retire la rejilla de calentamiento.
3. Empuje y gire lentamente el mando del quemador trasero en sentido antihorario hasta la posición HIGH.
4. Mantenga pulsado el botón del encendedor hasta que se encienda el quemador, o enciéndalo con un fósforo.
5. Si el quemador no se enciende, gire la perilla de control del quemador en sentido horario hasta la posición OFF. Espere 5 minutos. Repita los pasos 2 y 3 (Fig. 1) o consulte las «Instrucciones de encendido alternativas» a continuación.

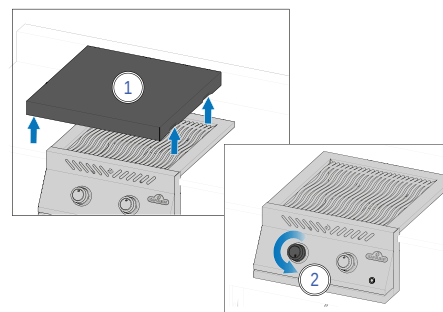


Fig. 2

Encendido del quemador lateral (si está equipado)

1. Abra la tapa del quemador.
2. Presione y gire lentamente la perilla del quemador lateral en sentido antihorario hasta la posición HIGH (ALTO).
3. Mantenga pulsado el botón del encendedor hasta que se encienda el quemador, o enciéndalo con un fósforo.
4. Si el quemador no se enciende, gire la perilla de control del quemador en sentido horario hasta la posición OFF. Espere 5 minutos. Repita los pasos 2 y 3 (Fig. 1) o consulte las «Instrucciones de encendido alternativas» a continuación.

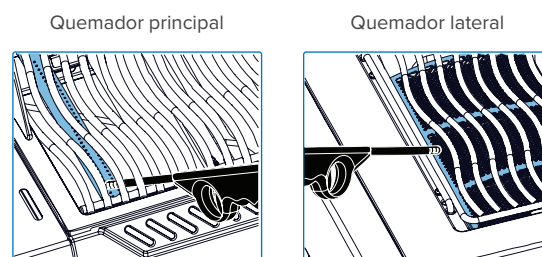


Fig. 3

Instrucciones de encendido alternativas

1. Abra la tapa del quemador/parrilla.
2. Encienda un mechero de largo alcance o un encendedor de butano y colóquelo cerca de los orificios del quemador.
3. Gire la perilla del quemador correspondiente en sentido antihorario hasta la posición ALTA hasta que se encienda.



ADVERTENCIA! Asegúrese de que todos los mandos de los quemadores están en la posición OFF antes de abrir lentamente la válvula de suministro de gas.

¡AVISO! Siga atentamente las instrucciones de iluminación.

¡AVISO! Asegúrese de que la tapa de la parrilla esté ABIERTA mientras se enciende.

¡AVISO! No ajuste las parrillas mientras la parrilla esté caliente o en funcionamiento.



Instrucciones para asar

Uso del quemador principal

- Precaliente la parrilla antes de dorar los alimentos encendiendo todos los quemadores principales a temperatura alta con la tapa cerrada durante aproximadamente 10 minutos.
- Los alimentos que se cocinan durante poco tiempo, como el pescado y las verduras, se pueden asar con la tapa abierta.
- Asar con la tapa cerrada garantiza temperaturas más altas y uniformes que cocinan la carne de manera más homogénea y pueden reducir los tiempos de cocción.
- Las parrillas se pueden engrasar antes de precalentar para reducir que se peguen los alimentos al asar carnes magras, como pechuga de pollo o cerdo.
- Los alimentos que tardan más de 30 minutos en cocinarse, como los asados, se pueden cocinar de forma indirecta con el quemador encendido en el lado opuesto al alimento. Consulte «**Asado indirecto**».
- Recorte el exceso de grasa de la carne para evitar llamaradas o reduzca la temperatura de la parrilla.
- Llamas: aleje los alimentos de las llamas y reduzca el calor. Deje la tapa abierta.

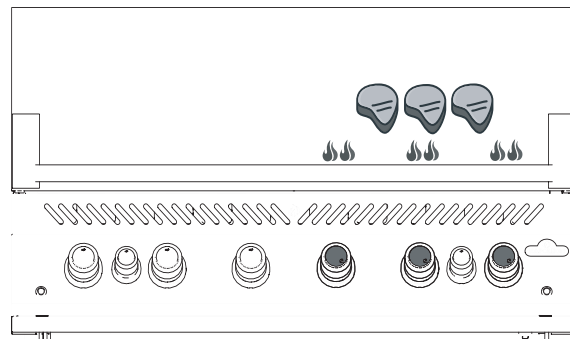
Cocción directa

Este método se utiliza a menudo para dorar o cocinar alimentos durante poco tiempo, como hamburguesas, filetes, pollo o verduras.

Coloque los alimentos en las parrillas directamente sobre el fuego.

Selle primero la carne para retener los jugos y el sabor.

Baje la temperatura de la parrilla para terminar de cocinar al gusto.

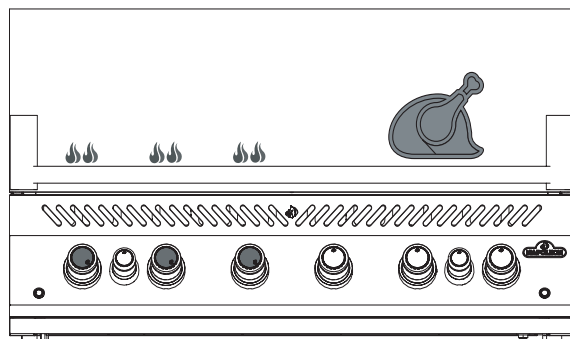


Cocción indirecta

Este método utiliza temperaturas más bajas y hace circular el calor alrededor de los alimentos, cocinándolos lentamente y de manera uniforme. Utilice este método para cocinar cortes de carne más grandes o alimentos propensos a las llamaradas, como asados, pollo o pavo.

Encienda uno o más quemadores y coloque los alimentos en la parrilla donde no haya llama ni quemador encendido.

Asar a una temperatura más baja y con un tiempo de cocción más lento da como resultado carnes más tiernas.



Uso del quemador principal infrarrojo (si está equipado)

Siga las **instrucciones de «Encendido del quemador principal»** y funcione a alta potencia durante 5 minutos con la tapa cerrada o hasta que los quemadores de cerámica se pongan rojos.

Cocine los alimentos directamente sobre la(s) parrilla(s) siguiendo las instrucciones de la «**Guía para asar con infrarrojos**». Los alimentos se pueden dorar en el quemador infrarrojo y luego transferirse a los quemadores principales de la parrilla para terminar de cocinarlos con calor directo o indirecto, según su gusto y preferencia.

¡TENGA CUIDADO!



La tapa de la parrilla y toda la cámara de combustión pueden alcanzar temperaturas muy elevadas durante el uso.

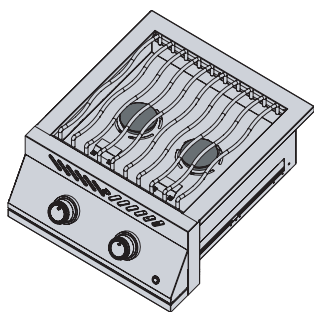
¡AVISO! Nunca ase alimentos directamente sobre el quemador lateral de llama. Está diseñado para utilizarse únicamente con ollas y sartenes.

¡AVISO! No cierre la tapa del quemador lateral mientras esté en funcionamiento o caliente.

¡AVISO! No fría alimentos en el quemador lateral. Cocinar con aceite puede ser peligroso.

¡AVISO! Limpie regularmente la grasa de toda la unidad, incluida la bandeja recoge grasa y las placas de sellado, para evitar la acumulación de grasa y los incendios.



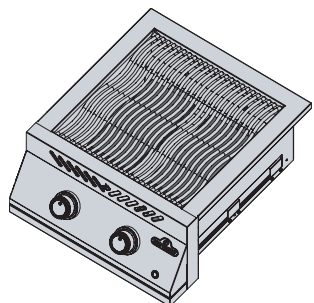


Quemador lateral (si está equipado)

El quemador lateral de llama se puede utilizar como una placa de cocina para preparar salsas o sopas.

El diámetro recomendado para las ollas o sartenes es de 25 cm.

Asegúrese de que la parrilla se encuentra en un lugar protegido del viento, ya que de lo contrario el rendimiento del quemador lateral se verá afectado.

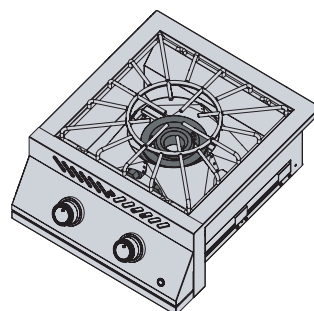


Quemador lateral infrarrojo (si está equipado)

Para utilizarlo, siga las instrucciones de «Encendido del quemador lateral». El calor infrarrojo proporciona una zona de cocción uniforme para dorar los alimentos cuando se ajusta a temperatura alta.

Tenga cuidado de no cubrir nunca más del 75 % de la superficie de cocción.

Algunos modelos de quemadores laterales tienen una parrilla de cocción de altura ajustable.



Quemador potente (si está equipado)

El quemador potente tiene 2 quemadores concéntricos. Utilice ollas con un diámetro mínimo de 10" (25 cm) cuando utilice el quemador central y un diámetro mínimo de 14" (35,5 cm) cuando utilice el quemador exterior.

Para cocinar en wok, retire el anillo central de la rejilla de cocción. Respete las dimensiones mínimas de las ollas para los quemadores interior y exterior.

Nota: Nunca deje un quemador encendido sin una olla o sartén llena encima.

Asar a la parrilla por la noche (si procede)

Ilumine los mandos de control y el interior de la parrilla (si procede) pulsando el icono de la bombilla en el panel de control.

Cuando un quemador está en funcionamiento, el mando correspondiente se iluminará en rojo, mientras que el resto permanecerán en azul.



CONSEJO DE UN PROFESIONAL DE LA PARRILLA!

Utilice un termómetro para comprobar la temperatura interna de la carne y asegurarse de que está perfectamente cocinada.



CONSEJO DE UN PROFESIONAL DE LA PARRILLA!

Añada un accesorio para ahumar Napoleon a su parrilla para dar sabor a la carne.

¡AVISO! No deje alimentos sin vigilancia sobre los quemadores encendidos.

¡AVISO! Mantenga la tapa abierta si el quemador infrarrojo principal está en la posición alta para evitar quemar accidentalmente los alimentos.



Cómo utilizar el quemador trasero y el asador

Montaje del kit para asar (si está incluido)

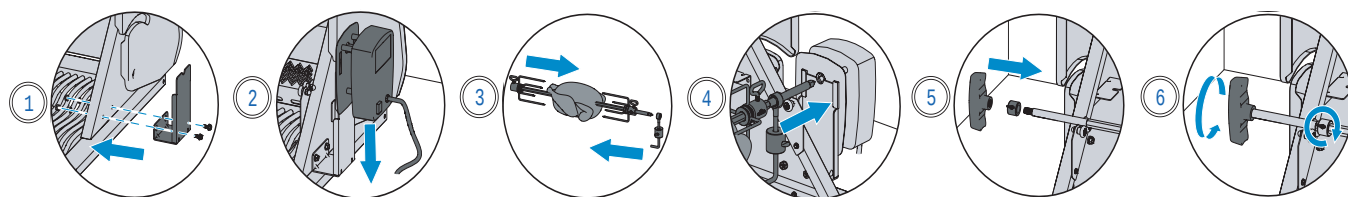
Nota: Retire la rejilla calentadora antes de utilizar el quemador trasero y el espetón. El calor extremo dañará la rejilla calentadora.

1. Instale el motor del asador en el lateral de la parrilla utilizando los soportes de montaje. Algunos modelos tienen soportes premontados.
2. Una vez que el soporte esté fijado a la parrilla, deslice el motor del asador sobre el soporte.
3. Deslice la primera horquilla del asador hasta pasar el centro de la varilla del espetón y apriete para fijarla en su sitio. Enhebre la carne en la varilla del espetón y empújela hacia la horquilla. Deslice la segunda horquilla del asador en el extremo opuesto de la varilla del asador y empuje la horquilla hacia la carne hasta que quede bien sujeta. Apriete la horquilla en su sitio.

4. Inserte con cuidado el extremo puntiagudo de la varilla del espetón en el motor del asador y coloque el extremo opuesto sobre los ganchos. El lado más pesado de la carne colgará naturalmente para equilibrar la carga.
5. Deslice el casquillo de tope sobre la varilla del espetón hasta que pase por el interior de la campana. Esto asegurará el movimiento lateral de la varilla del espetón.
6. Apriete el casquillo de tope y el mango de la varilla del espetón. Coloque un recipiente metálico debajo de la carne para recoger los jugos que caigan.

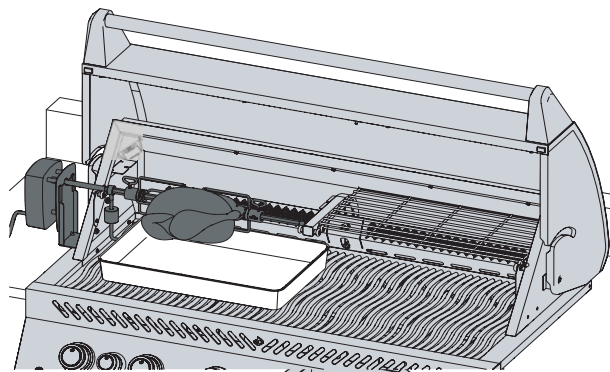
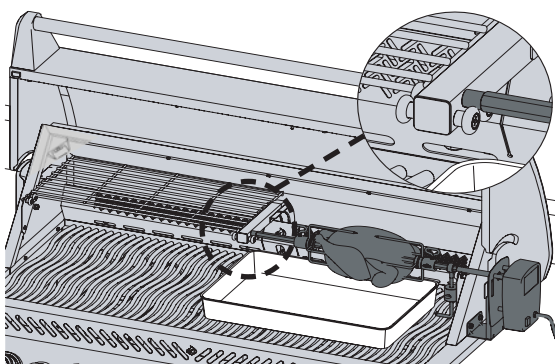


¡IMPORTANTE! Utilice siempre guantes cuando manipule los componentes de la parrilla.



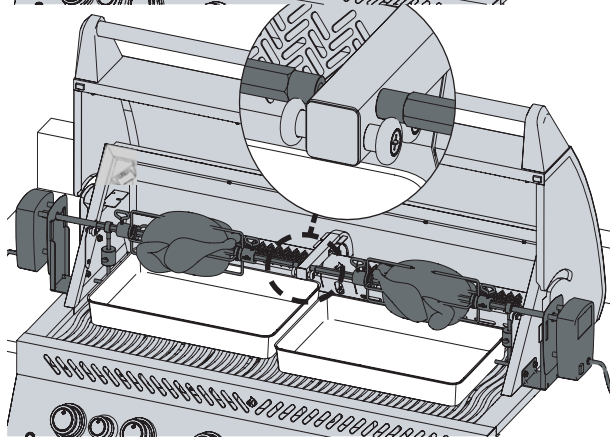
Varilla para espetón BIG 44-1: Opción 1

- El motor del asador se puede montar a ambos lados de la parrilla utilizando el soporte de montaje.
- Asegúrese de retirar la rejilla de calentamiento dependiendo del lado en el que desee cocinar.
- Siga las instrucciones 3-4 de «Uso del quemador trasero y del kit de asador».
- Coloque un recipiente metálico debajo de la carne para recoger los jugos que goteen.



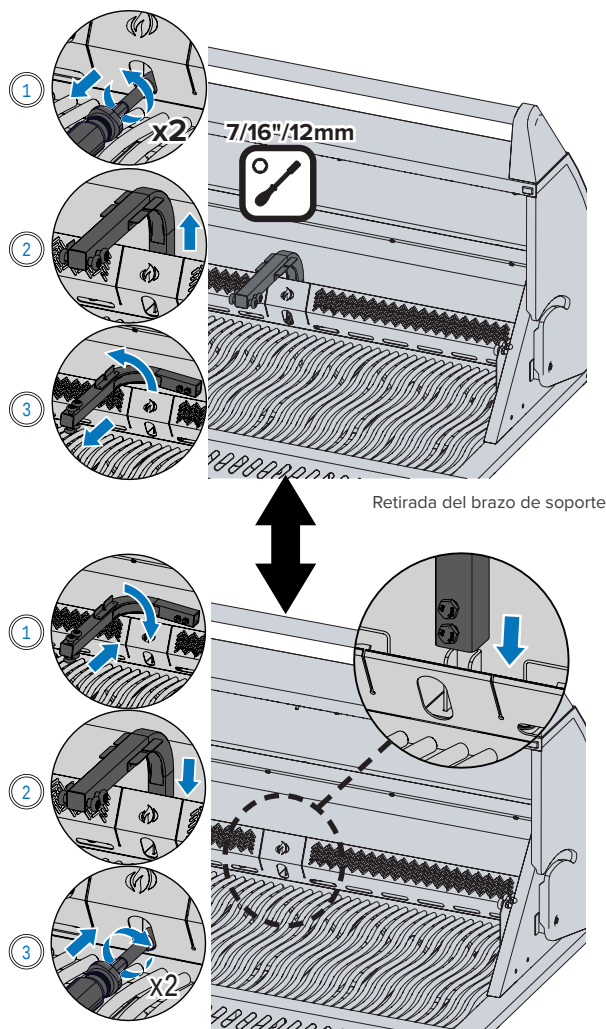
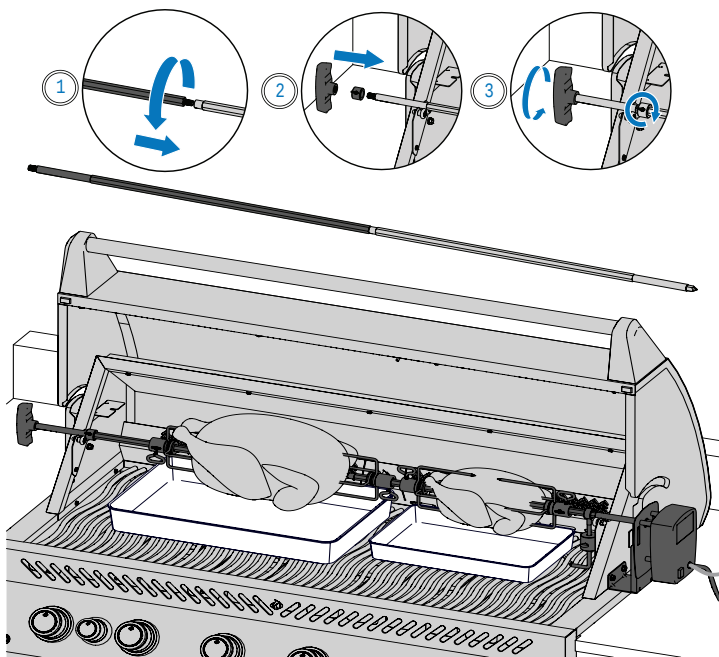
Varilla para espetón BIG 44-1: Opción 2

- Con la compra del accesorio adicional para asador, podrá utilizar dos asadores al mismo tiempo para mayor comodidad al cocinar.
- Asegúrese de retirar ambas rejillas de calentamiento e instalar el motor adicional del asador en el lado opuesto.
- Siga las instrucciones 3-4 de «Uso del quemador trasero y del kit para asador» para colocar ambas varillas del asador.
- Coloque un recipiente metálico debajo de la carne para recoger los jugos que caigan.



Varilla del espetón: Opción 3

- Después de retirar ambas rejillas de calentamiento e instalar el motor del asador, debe retirar el brazo de soporte del asador.
- Retire con cuidado los dos tornillos que fijan el brazo de soporte del asador a la parrilla.
- Una vez retirado el brazo de soporte del asador rotatorio, instale la extensión de la varilla insertando el extremo roscado y girándolo en sentido horario en el extremo correspondiente de la varilla del asador.
- Siga los pasos 3 a de «Uso del quemador trasero y del kit de asador».



Consejos para utilizar el asador:

- Encienda el quemador trasero a máxima potencia hasta que la carne se dore. Reduzca el calor. Mantenga la tapa cerrada.
- Utilice un termómetro para comprobar la temperatura interna de la carne.
- Los asados y las aves deben dorarse por fuera y permanecer tiernos por dentro.
- Utilice los jugos para rociar y hacer la salsa.
- Un pollo de 3 libras tarda aproximadamente 1 hora y media a temperatura media-alta.
- Tenga en cuenta la capacidad del motor del asador. Nunca sobrecargue el equipo.
- Asegúrese de distribuir siempre el peso de los alimentos de forma equilibrada en el asador.

Cómo cocinar varios pollos

1. Ate o ensarte las alas al cuerpo de los pollos.
2. Deslice el tenedor del asador sobre la varilla del espetón.
3. Enhebre el primer pollo en la varilla del espetón hasta que quede sujeto por el tenedor del asador. Apriete.
4. Enhebre los dos pollos siguientes en la varilla del espetón de modo que todos los pollos queden juntos.
5. Deslice el segundo tenedor del asador sobre la varilla del espetón y empújelo hacia el pollo hasta que los tres pollos queden bien sujetos entre sí. Apriete.

¿LO SABÍAS?

Puede retirar las parrillas si interfieren con la cocción de cortes de carne más grandes.

¡ADVERTENCIA! Utilice únicamente madera sin tratar o madera comprada a un distribuidor autorizado de Napoleon.

W¡ADVERTENCIA! Desmonte los componentes del asador cuando termine de cocinar, lávelos con agua tibia y jabón, y guárdelos en un lugar cerrado.

¡AVISO! Utilice guantes resistentes al calor para manipular los componentes calientes del asador.

¡AVISO! Desconecte el enchufe del asador de la toma de corriente cuando no utilice la parrilla.



Lista de comprobación para la experiencia de asado

Consulte esta lista cada vez que utilice la parrilla

☐ **Lea el manual del propietario**

Asegúrate de haber leído el manual del propietario y todas las instrucciones de seguridad.

☐ **Limpiar la bandeja recoge grasa**

Asegúrese siempre de limpiar la bandeja recoge grasa antes de asar para evitar incendios y llamaradas.

☐ **Compruebe la manguera**

Asegúrese de que la parrilla está apagada y fría. Compruebe si la manguera presenta abrasiones excesivas o cortes. Si la manguera está dañada, sustitúyala antes de utilizar el aparato.

☐ **Precaliente y limpie las parrillas**

Cubra las parrillas con manteca vegetal y precaliente la parrilla para quemar los residuos en exceso y evitar que se peguen. Limpie las parrillas de hierro fundido con un cepillo de alambre de latón y las parrillas de acero inoxidable con un cepillo de acero inoxidable. Consulte las «Instrucciones de limpieza». **NOTA:** Las parrillas de acero inoxidable son resistentes a la corrosión y requieren menos mantenimiento que las de hierro fundido.

☐ **Área de preparación**

Asegúrese de tener a mano todo lo que necesite para cocinar, como utensilios, condimentos, salsas y platos. No dejes la comida desatendida, o podría quemarse.

☐ **Dé la vuelta una vez y no mire**

Intente no abrir la tapa ni mirar demasiado, ya que el calor se escapará y alterará la temperatura y los tiempos de cocción. Da la vuelta a los alimentos solo una vez, especialmente a los filetes y el pollo.

☐ **Deja espacio**

Deja algo de espacio en la parrilla y entre los alimentos, para poder moverlos si es necesario.

☐ **Utiliza un termómetro**

Utilice un termómetro para asegurarse de que los alimentos están bien cocinados. Siga las pautas de temperatura adecuadas para todo tipo de carnes, especialmente las de ave.



CONSEJO DE UN PROFESIONAL DE LA PARRILLA!

Inspírese para crear deliciosos platos con las recetas y las técnicas de cocción a la parrilla en www.napoleon.com y los libros de cocina de Napoleon.



CONSEJO DE UN PROFESIONAL DE LA PARRILLA!

Precaliente siempre la parrilla antes de cocinar para quemar los residuos sobrantes y evitar que los alimentos se peguen a la rejilla.



SUGERENCIA DE ACEITE Y GRASA!

- Aceite de semilla de uva
 - Aceite de girasol
 - Aceite de soja
 - Aceite de oliva virgen extra
 - Aceite de canola
- Si no está disponible, seleccione un aceite o grasa que tenga un alto punto de humo. No utilice grasas saladas como mantequilla o margarina.

Cómo sazonar las parrillas de hierro fundido (si procede)

Este procedimiento **DEBE** realizarse antes del primer uso y repetirse cada 3-4 usos para mantener las parrillas como nuevas.

1. Retire las parrillas de hierro fundido de la parrilla.
2. Lave las parrillas con agua tibia y jabón y un paño suave. Séquelas con un paño y déjelas secar completamente.
3. Aplique grasa/aceite de manera uniforme con un cepillo de silicona en ambos lados.
4. Precaliente el aparato a 350 °F - 400 °F (176 °C - 204 °C).
5. Instale las rejillas de cocción y cocine durante 30 minutos.
6. Aplique una segunda capa uniforme de grasa/aceite sobre las rejillas de cocción y continúe cocinando durante 30 minutos más.
7. Las rejillas ya están curadas. **NOTA:** Si se ha formado óxido en las rejillas de hierro fundido, elimínelo con un estropajo o un cepillo de latón y repita el proceso de curado.



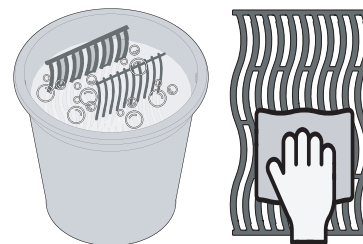
Guía para asar con infrarrojos

ALIMENTACIÓN	AJUSTE DEL MANDO DE CONTROL	TIEMPO DE COCCIÓN	SUGERENCIAS
 Bistec 1 pulgada (2,54 cm) de grosor	ALTO: 2 minutos por cada lado ALTO a MEDIO: calor alto durante 2 minutos por cada lado y luego baje a fuego medio	Poco hecho: 4 minutos Medio: 6 minutos Bien hecho: 8 minutos	Pida grasa entreverada en el corte. La grasa es un ablandador natural y mantiene la carne jugosa.
 Hamburguesa 1,27 cm (½ pulgada) de grosor	ALTO: 2 minutos por cada lado ALTA – 2 ½ minutos por cada lado ALTO: 3 minutos por cada lado	Poco hecho: 4 minutos Medio: 5 minutos Bien hecho: 6 minutos	Mantenga las hamburguesas del mismo grosor para que el tiempo de cocción sea el mismo. Las hamburguesas de 1 pulgada (2,5 cm) de grosor o más deben asarse con calor indirecto.
 Pollo	ALTO, MEDIO, BAJO: 2 minutos por cada lado y luego a fuego medio-bajo o bajo	20 – 25 minutos	Corte la articulación que une el muslo y la pierna a ¾ para que la carne quede plana sobre el quemador y se cocine uniformemente.
 Chuletas de cerdo	MEDIUM	6 minutos por cada lado	Elija cortes gruesos para una carne más tierna. Quitar el exceso de grasa.
 Costillas	ALTO a BAJO: alto durante 5 minutos y luego bajo hasta que esté listo	20 minutos por cada lado, dándoles la vuelta a menudo	Elija costillas magras y carnosas. Ase hasta que la carne se desprenda fácilmente del hueso.
 Chuletas de cordero	ALTO a MEDIO: alto durante 5 minutos y luego medio hasta que estén listas	15 minutos por cada lado	Elija cortes gruesos para una carne más tierna. Quitar el exceso de grasa
 Salchichas	MEDIO a BAJO	4 - 6 minutos	Seleccione salchichas grandes y córtelas a lo largo antes de asarlas

Instrucciones de limpieza

Primer uso

1. Lave las parrillas a mano con agua y jabón suave para eliminar cualquier residuo del proceso de fabricación. NO lavar en lavavajillas.
2. Aclárelo bien con agua caliente y séquelo completamente con un paño suave para evitar que penetre humedad en la fundición.

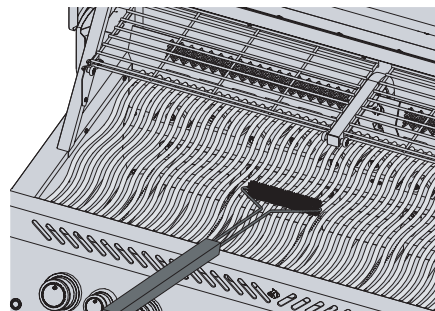


Rejillas de hierro fundido

- Sazone las parrillas para añadir una capa protectora que evite la corrosión. Consulte los consejos para asar a la parrilla: **Cómo sazonar las parrillas de hierro fundido.**

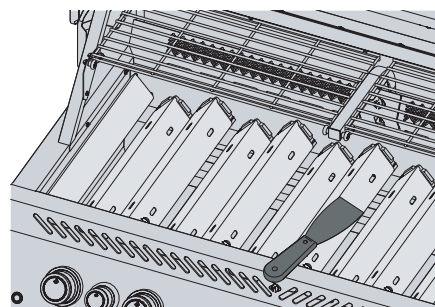
Rejillas de acero inoxidable

- Las rejillas de acero inoxidable se pueden limpiar precalentando la parrilla y utilizando un cepillo de alambre para eliminar los residuos.
- Las parrillas de acero inoxidable se decolorarán de forma permanente con el uso regular debido a las altas temperaturas que se alcanzan al asar.



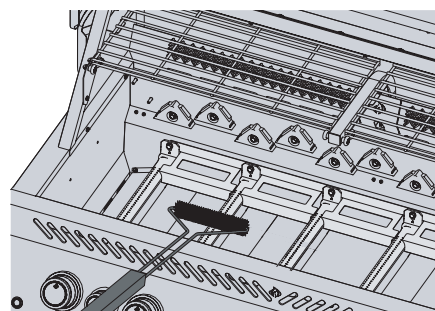
Quemador lateral infrarrojo

- La mayoría de los jugos y partículas de comida que caen sobre la superficie del quemador infrarrojo se incineran inmediatamente debido a la alta intensidad del calor.
- No limpie las baldosas de cerámica con un cepillo de alambre.
- No utilice agua ni otros líquidos para limpiar el quemador. Un cambio brusco de temperatura provocará el agrietamiento de las baldosas cerámicas.
- Encienda el quemador y déjelo a temperatura alta durante 5-10 minutos para eliminar cualquier residuo restante.



Interior de la parrilla

1. Retire las rejillas de cocción.
2. Utilice un cepillo de alambre de latón para limpiar los restos sueltos de los laterales y debajo de la tapa.
3. Raspe las placas de sellado con una espátula o un rascador. Utilice un cepillo de alambre para eliminar las cenizas.



¡AVISO! Utilice siempre guantes protectores y gafas de seguridad cuando limpie la parrilla.

¡ADVERTENCIA! La grasa acumulada es un peligro de incendio.

¡ADVERTENCIA! La limpieza solo debe realizarse cuando la parrilla esté fría para evitar posibles quemaduras.



4. Retire las placas de sellado y cepille los restos de los quemadores con un cepillo de alambre.
5. Barra los restos del interior de la parrilla hacia la bandeja recogegrasa.

Bandeja de goteo Cada parrilla, quemador lateral y quemador empotrado tiene una bandeja de goteo correspondiente. Se puede acceder fácilmente a ella a través de puertas o aberturas.

- La grasa y el exceso de goteo se acumulan en la bandeja de goteo situada debajo de la parrilla y se acumulan en la bandeja de grasa desechable situada debajo de la bandeja de goteo (si procede).
- Utilice únicamente revestimientos homologados por Napoleon en la bandeja recogegrasa. Nunca utilice papel de aluminio, arena ni ningún otro material no aprobado. Esto puede impedir que la grasa fluya correctamente.
- Limpie con frecuencia para evitar la acumulación de grasa, aproximadamente cada 4-5 usos.

Pasos de limpieza:

1. Deslice la bandeja recogegrasa de la parrilla para acceder a la bandeja de grasa desechable o para limpiar la bandeja recogegrasa.
2. Raspe la bandeja recogegrasa con una espátula o un rascador.
3. Sustituya la bandeja de grasa desechable cada 2-4 semanas, dependiendo del uso de la parrilla (si procede).
4. Consulte a su distribuidor de Napoleon Grill para obtener suministros.

Panel de control

Utilice ÚNICAMENTE agua tibia con jabón.

El texto está impreso directamente en el panel de control y se borrará gradualmente si se utilizan limpiadores abrasivos o para acero inoxidable.

Una limpieza adecuada del panel de control garantizará que el texto permanezca oscuro y legible.

Fundición de aluminio

Límpielas con agua tibia y jabón.

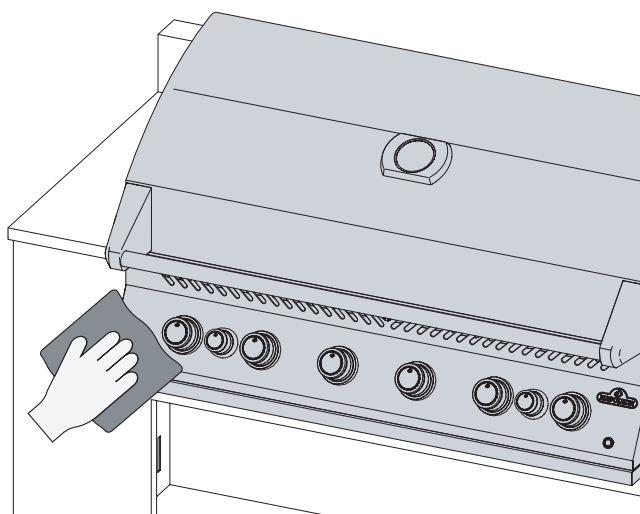
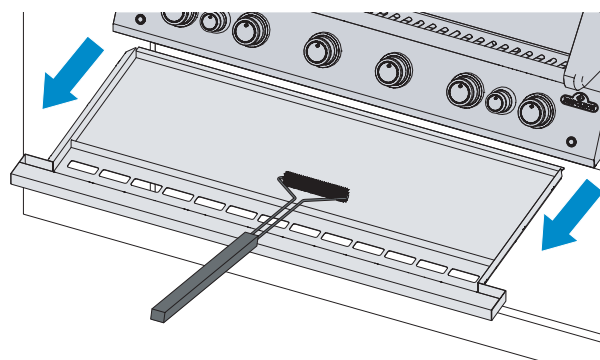
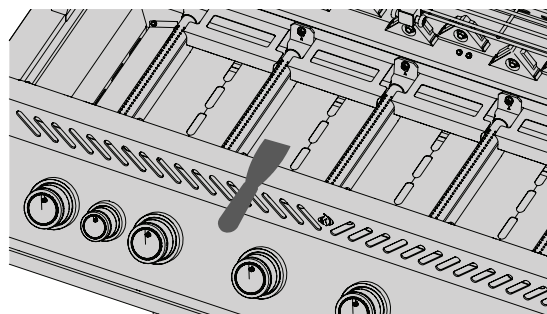
El aluminio no se oxida, pero las altas temperaturas y la intemperie pueden provocar oxidación en la superficie de las piezas fundidas, que se manifiesta en forma de manchas blancas.

Consulte las «Instrucciones de mantenimiento» para obtener más información sobre cómo evitar la oxidación del aluminio.

Superficie exterior de la parrilla

ADVERTENCIA! Asegúrese de que todos los quemadores estén apagados y que la parrilla esté fría antes de limpiarla. No utilice limpiadores para hornos para limpiar ninguna parte de la parrilla. No introduzca las rejillas de cocción ni ninguna otra pieza de la parrilla en un horno autolimpiante para limpiarlas. Limpie la parrilla en un área donde la solución limpiadora no dañe las terrazas, el césped o los patios.

ADVERTENCIA! La salsa barbacoa y la sal pueden ser corrosivas y provocar un rápido deterioro de los componentes de la parrilla si no se limpian con regularidad.



- Utilice únicamente un limpiador no abrasivo. Los limpiadores abrasivos o la lana de acero rayarán el acabado.
- Limpie siempre en la dirección del grano.
- Manipule con cuidado los componentes de esmalte porcelánico.
- El acabado de esmalte al horno es similar al vidrio y se astilla si se golpea.
- Las piezas de acero inoxidable se decoloran con el tiempo cuando se calientan y adquieren un tono dorado o marrón. Esto es normal y no afecta al rendimiento de la parrilla.

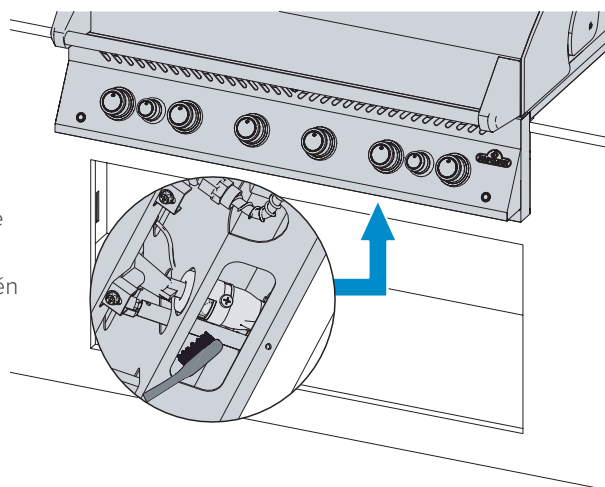
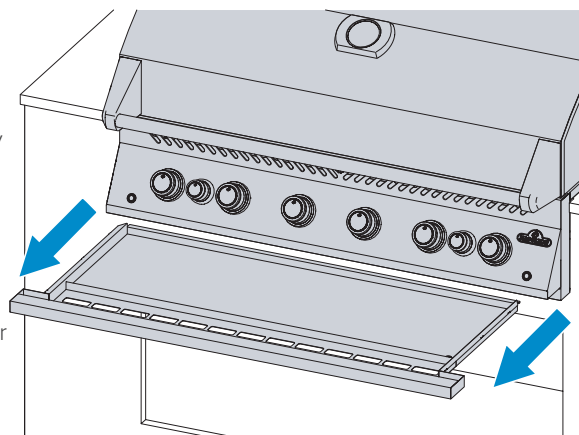
Rejilla antiinsectos y orificios de los quemadores

Las arañas y los insectos se sienten atraídos por los espacios pequeños y cerrados.

Napoleon ha equipado el quemador con una mosquitera en el obturador de aire. Esto reduce la probabilidad de que los insectos construyan nidos dentro del quemador, pero no elimina el problema.

Un nido o una telaraña pueden hacer que la llama del quemador arda con un color amarillo o naranja suave y provocar un incendio o un retorno de llama en la compuerta de aire situada debajo del panel de control.

1. Retire los tornillos que fijan el quemador a la pared trasera de la parrilla. Deslice el quemador hacia atrás y hacia arriba para retirarlo.
2. Utilice un cepillo flexible para tubos venturi para limpiar el interior del quemador.
3. Sacuda los restos sueltos del quemador a través de la entrada de gas.
4. Compruebe que los orificios del quemador y de la válvula no estén obstruidos: los orificios del quemador pueden cerrarse con el tiempo debido a los residuos de la cocción y a la corrosión.
5. Utilice un clip abierto o la broca de mantenimiento suministrada para limpiar los orificios de los quemadores.
6. Taladre los puertos obstruidos con la broca suministrada en un pequeño taladro inalámbrico: esto se puede hacer con el quemador fijado a la parrilla, pero es más fácil si se retira de la parrilla.
7. No flexione la broca al taladrar los orificios porque la broca se romperá.
8. Esta broca es para los orificios del quemador NO para los orificios de latón que regulan el flujo de gas al quemador.
9. No amplíe los orificios
10. Asegúrese de que la rejilla contra insectos esté limpia, bien ajustada y libre de pelusas u otros residuos.
11. Invierta el procedimiento para volver a instalar el quemador.
12. Asegúrese de que la válvula entra en el quemador al instalarlo.
13. Vuelva a colocar el soporte de la placa de sellado y apriete los tornillos para completar la reinstalación.



¡LA SEGURIDAD ES LO PRIMERO!

Utilice siempre guantes protectores y gafas de seguridad cuando manipule la parrilla.

ADVERTENCIA! Es muy importante que la válvula o el orificio entren en el tubo del quemador al volver a instalar el quemador después de limpiarlo y antes de encender la parrilla, ya que podría producirse un incendio o una explosión.

ADVERTENCIA! Evite el contacto sin protección con superficies calientes.

ADVERTENCIA! No utilice limpiadores abrasivos ni lana de acero en las partes pintadas, de porcelana o de acero inoxidable de la parrilla, ya que podrían rayar el acabado.



Instrucciones de mantenimiento

RECOMENDACIONES

Esta parrilla debe ser inspeccionada y revisada anualmente por un técnico cualificado.

- No obstruya el flujo de aire de ventilación y combustión.
- Mantenga libres de residuos las aberturas de ventilación del armario cilíndrico situadas en el lateral del carro o armario y en la parte delantera y trasera del estante inferior.

ADVERTENCIA! Mantenga la parrilla alejada de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.

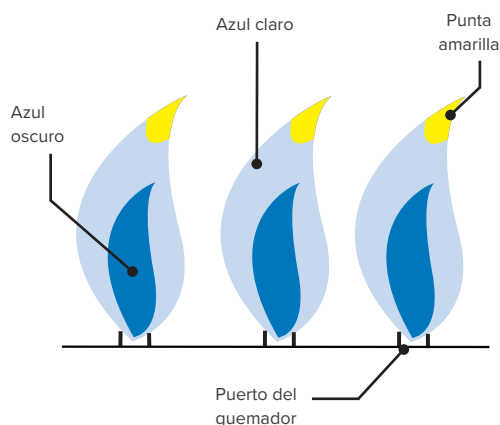


Ajuste de la combustión en el aire



¡IMPORTANTE! Esto debe ser realizado por un instalador de gas cualificado.

- El obturador de aire viene ajustado de fábrica y no debería ser necesario ajustarlo en condiciones normales. Es posible que sea necesario ajustarlo en condiciones de campo extremas.
- Las llamas del obturador de aire serán de color azul oscuro, con puntas azul claro y ocasionalmente amarillas cuando esté correctamente ajustado.
- Demasiado poco flujo de aire al quemador producirá hollín y llamas amarillas perezosas.
- Demasiado flujo de aire al quemador hará que las llamas se eleven de forma errática y causará dificultades de encendido.



Ajuste del obturador de aire

1. Retire las parrillas y las placas de sellado. Deje la tapa abierta.
2. Es posible que tenga que abrir la puerta del armario o retirar el cajón superior (si está equipado) para acceder al tornillo del obturador de aire situado en la boca del quemador.
3. Retire la tapa trasera para ajustar el obturador de aire del quemador de tubo trasero.
4. Afloje el tornillo de bloqueo del obturador de aire y abra o cierre el obturador de aire según sea necesario. (Fig. 1)
5. Encender los quemadores a fuego alto.
6. Inspeccionar visualmente las llamas de los quemadores.
7. Apague los quemadores, apriete los tornillos de bloqueo y vuelva a colocar las piezas retiradas cuando las compuertas estén correctamente ajustadas.
8. Asegúrese de que las mosquiteras están instaladas.

Nota: Los quemadores infrarrojos no tienen ajuste de aire.

Modelo		Tamaño del orificio		Obturador de aire	
		Quemador principal	Quemador trasero	Quemador principal	Quemador trasero
BIG32RB-1	Propano	#60	1.25mm	1/2"	Completo
	Gas natural	1.45mm	#50	3/8"	Completo
BIG38RB-1	Propano	#60	1.25mm	1/2"	Completo
	Gas natural	1.45mm	#50	3/8"	Completo
BIG44RB-1	Propano	#60	1.25mm	1/2"	Completo
	Gas natural	1.45mm	#50	3/8"	Completo
BI32	Propano	#60	-	-	-
	Gas natural	1.45mm	-	-	-
BIB10RT / BI10RT	Propano	#64	-	-	-
	Gas natural	#55	-	-	-
BIB10IR	Propano	#64	-	-	-
	Gas natural	1.27mm	-	-	-
BIB12RT / BI12RT	Propano	1.2mm	-	-	-
	Gas natural	1.7mm	-	-	-
BIB18RT	Propano	1.2mm	-	-	-
	Gas natural	1.7mm	-	-	-
BIB18IR	Propano	1.15mm	-	-	-
	Gas natural	#52	-	-	-
BIB18PB (anillo exterior)	Propano	1.75mm	-	-	-
	Gas natural	2.4mm	-	-	-
BIB18PB (anillo interior)	Propano	1.4mm	-	-	-
	Gas natural	2.05mm	-	-	-

Fig. 1

Acero inoxidable en entornos hostiles

El acero inoxidable se oxida o mancha en presencia de cloruros y sulfuros, especialmente en regiones costeras, zonas cálidas y muy húmedas, y alrededor de piscinas y jacuzzis. Estas manchas parecen óxido, pero pueden eliminarse o prevenirse fácilmente. Lavar las superficies inoxidables y cromadas cada 3-4 semanas. Limpiar con agua tibia y jabón.

Mantenimiento del quemador

- El calor extremo y un entorno corrosivo pueden provocar la corrosión de la superficie aunque el quemador esté fabricado con acero inoxidable 304 de pared gruesa.

Mantenimiento y protección de los quemadores infrarrojos

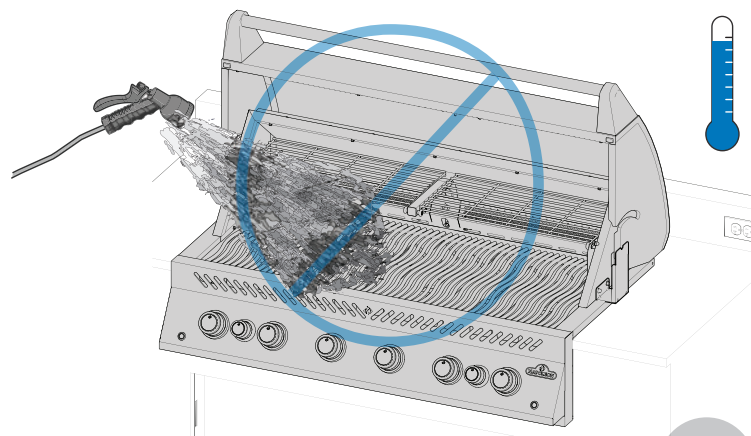
Los quemadores infrarrojos están diseñados para proporcionar una larga vida útil, pero debe tener cuidado de evitar que se agrieten sus superficies cerámicas. Las fracturas provocarán un mal funcionamiento de los quemadores.



¡IMPORTANTE! Los daños resultantes del incumplimiento de estas instrucciones NO están cubiertos por la garantía de la parrilla.

Sustitución de las bombillas halógenas del horno (si están instaladas)

- Retire el tornillo que fija la carcasa en su sitio.
- Extraiga la lente y el soporte metálico de la carcasa.
- Con guantes protectores, extraiga con cuidado la bombilla antigua del casquillo y sustitúyala por la nueva.
- Vuelva a colocar la lente en la carcasa y doble las lengüetas de la parte delantera hacia atrás hasta que encajen en su sitio.



Pasos para evitar dañar las superficies cerámicas

- Nunca apague una llama ni controle las llamaradas con agua.
- No permita que el agua fría (lluvia, aspersores, mangueras, etc.) entre en contacto con los quemadores de cerámica calientes. Un cambio brusco de temperatura provocará el agrietamiento de las baldosas cerámicas.
- Un quemador de cerámica que se moja antes de su uso generará vapor cuando se encienda y producirá una presión que agrietará la cerámica.
- El empapamiento repetido de la cerámica puede hacer que se hinche y se expanda, produciendo una presión que hará que la cerámica se agriete y se desmorone.
- Inspeccione la cerámica en busca de posibles remojos si encuentra agua estancada en la parrilla. Retire el quemador si la cerámica está mojada. Déle la vuelta para escurrir el exceso de agua. Lleve la cerámica al interior para que se seque completamente.
- No permita que objetos duros golpeen el quemador. Tenga cuidado al insertar o retirar las rejillas de cocción y al utilizar los accesorios.

Ventilación de aire caliente

- El aire caliente debe poder salir de la parrilla para que los quemadores funcionen correctamente.
- Si no se permite que el aire caliente salga, los quemadores pueden quedarse sin oxígeno y provocar un retroceso de llama. Si esto ocurre repetidamente, la cerámica puede agrietarse.

¡QUEREMOS AYUDAR!

Póngase en contacto con el Departamento de Soluciones al Cliente de Napoleon para obtener las piezas de repuesto recomendadas. 1-866-820-8686.

¡LA SEGURIDAD ES LO PRIMERO!

Nunca cubra más del 75 % de la superficie de cocción de los quemadores principales o secundarios con objetos metálicos sólidos (por ejemplo, planchas o sartenes).

ADVERTENCIA! Apague el gas en la fuente y desconecte la unidad antes de repararla.

¡ADVERTENCIA! El mantenimiento solo debe realizarse cuando la parrilla esté fría para evitar posibles quemaduras.

¡ADVERTENCIA! Se debe realizar una prueba de fugas anualmente y cuando se sustituya cualquier componente del tren de gas, o cuando haya olor a gas.



Solución de problemas

Problemas de encendido

- Los quemadores principal, trasero o lateral no se encenderán con el encendedor, pero sí con una cerilla.
- Los quemadores no se encienden entre sí.

	Posibles causas	Solución
Quemador principal	La salida JETFIRE™ está sucia u obstruida	Limpie la salida JETFIRE™ con un cepillo de cerdas suaves.
	Los soportes de las luces cruzadas están sucios o corroídos.	Limpiar o sustituir según sea necesario.
Quemadores traseros y laterales	Batería agotada o instalada incorrectamente.	Sustitúyala por una batería de alta resistencia.
	El cable del electrodo o los cables de los terminales del interruptor están sueltos.	Compruebe que el cable del electrodo está firmemente insertado en el terminal de la parte posterior del encendedor. Compruebe que los cables que van del módulo al interruptor de encendido (si lo hay) están bien apretados en sus respectivos terminales.
	Llamas levantadas en el quemador.	Cierre el obturador de aire según las «Instrucciones de mantenimiento», sección «Ajuste del aire de combustión» , de este manual del propietario. IMPORTANTE ! Esto debe ser realizado por un instalador de gas cualificado.

Ruidos y llamaradas

- Zumbido del regulador.
- Llamas excesivas y calor desigual.

Posibles causas	Solución
Zumbido normal en días calurosos.	Esto no es un defecto. Esto se debe a vibraciones internas en el regulador y no afecta al rendimiento ni a la seguridad de la parrilla. Los reguladores con zumbidos NO serán reemplazados.
La válvula de la bombona se abrió demasiado rápido.	Abra lentamente la válvula del cilindro
Las placas de sellado están instaladas incorrectamente.	Asegúrese de que las placas de sellado estén instaladas con los orificios hacia la parte delantera y las ranuras en la parte inferior. Consulte la guía de instrucciones de montaje.
Calentamiento inadecuado.	Precaliente la parrilla con todos los quemadores principales a temperatura alta durante 10 a 15 minutos.
Exceso de grasa y cenizas acumuladas en las placas de sellado y en la bandeja de goteo.	Limpie las placas de sellado y la bandeja de goteo con regularidad. No forre la sartén con papel de aluminio. Consulte «Instrucciones de limpieza» .



¡QUEREMOS AYUDAR!

Napoleon está aquí para garantizar que su experiencia con la parrilla sea memorable. Póngase en contacto con nosotros si necesita ayuda adicional.



¡REGISTRE SU PARRILLA!

¡Registre su parrilla! Visite Napoleon.com o consulte la guía de montaje para obtener instrucciones sobre las piezas de repuesto.

Problemas de iluminación

- Las bombillas halógenas del horno no funcionan.
- Las luces del panel de control no funcionan.

Posibles causas	Solución
La unidad no está conectada a la corriente.	Enchufe el cable de alimentación (desde una toma con protección GFI que funcione) en la caja eléctrica situada en la parte posterior de la parrilla. Enchufe el cable del transformador en la caja de alimentación.
Fusible fundido.	Reemplace el fusible situado en la línea de salida del transformador.
Transformador defectuoso.	Compruebe la salida del transformador: debe ser de 12 VCA. Sustituya si es necesario.
El terminal del interruptor o la placa de circuitos está corroído o suelto.	Limpie las conexiones y asegúrese de que los conectores estén bien encajados. El acceso a la placa de circuito se encuentra bajo la cubierta eléctrica en el lado izquierdo del armario.
Las bombillas halógenas están fundidas (solo las luces del horno).	Sustituya las bombillas según las instrucciones del apartado «Instrucciones de mantenimiento» - Sustitución de las bombillas halógenas del horno de este manual del propietario.

Flujo de gas

- Calor bajo o llama baja cuando la válvula está en posición alta.
- Los quemadores arden con una llama amarilla, acompañada de olor a gas.
- Las llamas se alejan del quemador, acompañadas de olor a gas y posibles dificultades de encendido.
- Salida del quemador en ALTO, pero el ajuste es BAJO. Ruido sordo y llama azul parpadeante en la superficie del quemador.

Posibles causas	Solución
Propano: procedimiento de encendido incorrecto	Asegúrese de seguir cuidadosamente el procedimiento de encendido. Todas las válvulas de gas deben estar en la posición OFF cuando se abra la válvula del depósito. Encienda el tanque lentamente para permitir que la presión se iguale. Consulte Funcionamiento – «Instrucciones de encendido» .
Gas natural - tubería de suministro subdimensionada.	La tubería debe estar dimensionada de acuerdo con el código de instalación.
Fuga en la junta que rodea la baldosa cerámica o fallo en la soldadura de la carcasa del quemador.	Deje que el quemador se enfríe e inspeccione muy de cerca en busca de grietas. Póngase en contacto con su distribuidor autorizado Napoleon para pedir un conjunto de quemador de repuesto si se encuentra alguna grieta.
Tanto gas propano como gas natural - precalentamiento inadecuado.	Precaliente la parrilla con ambos quemadores principales a máxima potencia durante 10 a 15 minutos.
Posible telaraña u otros residuos.	Limpie a fondo el nido o las telarañas del orificio del quemador retirándolo y siguiendo las instrucciones de este manual. Consulte «Prueba de fugas» .
Ajuste incorrecto del obturador de aire.	Abra o cierre ligeramente el obturador de aire de acuerdo con este manual. Véase «Instrucciones de mantenimiento» . ¡IMPORTANTE ! Esto debe ser realizado por un instalador de gas cualificado.
Falta de gas	Compruebe el nivel de gas en la bombona de propano.
La manguera de suministro está pinzada.	Cambie la posición de la manguera de suministro según sea necesario.
Regulador de propano en estado de bajo caudal.	Apague los quemadores y cierre la válvula del tanque, espere 5 minutos antes de volver a abrir completamente la válvula, deje que la presión se iguale durante unos segundos antes de seguir las instrucciones de encendido para poner en marcha la parrilla. Asegúrese de seguir cuidadosamente el procedimiento de encendido cada vez que cocine. Todas las válvulas de gas deben estar CERRADAS cuando se abra la válvula de la cuba. Abra siempre la válvula de la bombona lentamente.

El quemador infrarrojo parpadea

- Durante el funcionamiento, el quemador emite un fuerte silbido repentino, seguido de un sonido continuo similar al de un soplete, y se atenúa o produce una llama grande al encenderse.

Posibles causas	Solución
Las baldosas de cerámica están sobrecargadas con gotas de grasa y acumulación. Los puertos están obstruidos	Apague el quemador giratorio y deje enfriar durante al menos 2 minutos. Vuelva a encender el quemador y déjelo a máxima potencia durante al menos 5 minutos, o hasta que las baldosas cerámicas estén uniformemente al rojo vivo.
El quemador se ha sobrecalentado debido a una ventilación inadecuada. Demasiada superficie de la parrilla cubierta por la plancha o la sartén.	Asegúrese de que no más del 75 % de la superficie de la parrilla esté cubierta por objetos o accesorios. Apague el quemador y deje enfriar durante al menos 2 minutos. Vuelva a encender.
Fuga en la junta que rodea la baldosa cerámica o fallo en la soldadura de la carcasa del quemador.	Deje que el quemador se enfríe e inspeccione muy de cerca en busca de grietas. Póngase en contacto con su distribuidor autorizado Napoleon para pedir un conjunto de quemador de repuesto si se encuentra alguna grieta.
Calentamiento inadecuado.	Precaliente la parrilla con ambos quemadores principales a máxima potencia durante 10 a 15 minutos.
Exceso de grasa y cenizas acumuladas en las placas de sellado y en la bandeja de goteo.	Limpie las placas de sellado y la bandeja de goteo con regularidad. No forre la sartén con papel de aluminio. Consulte las «Instrucciones de limpieza».

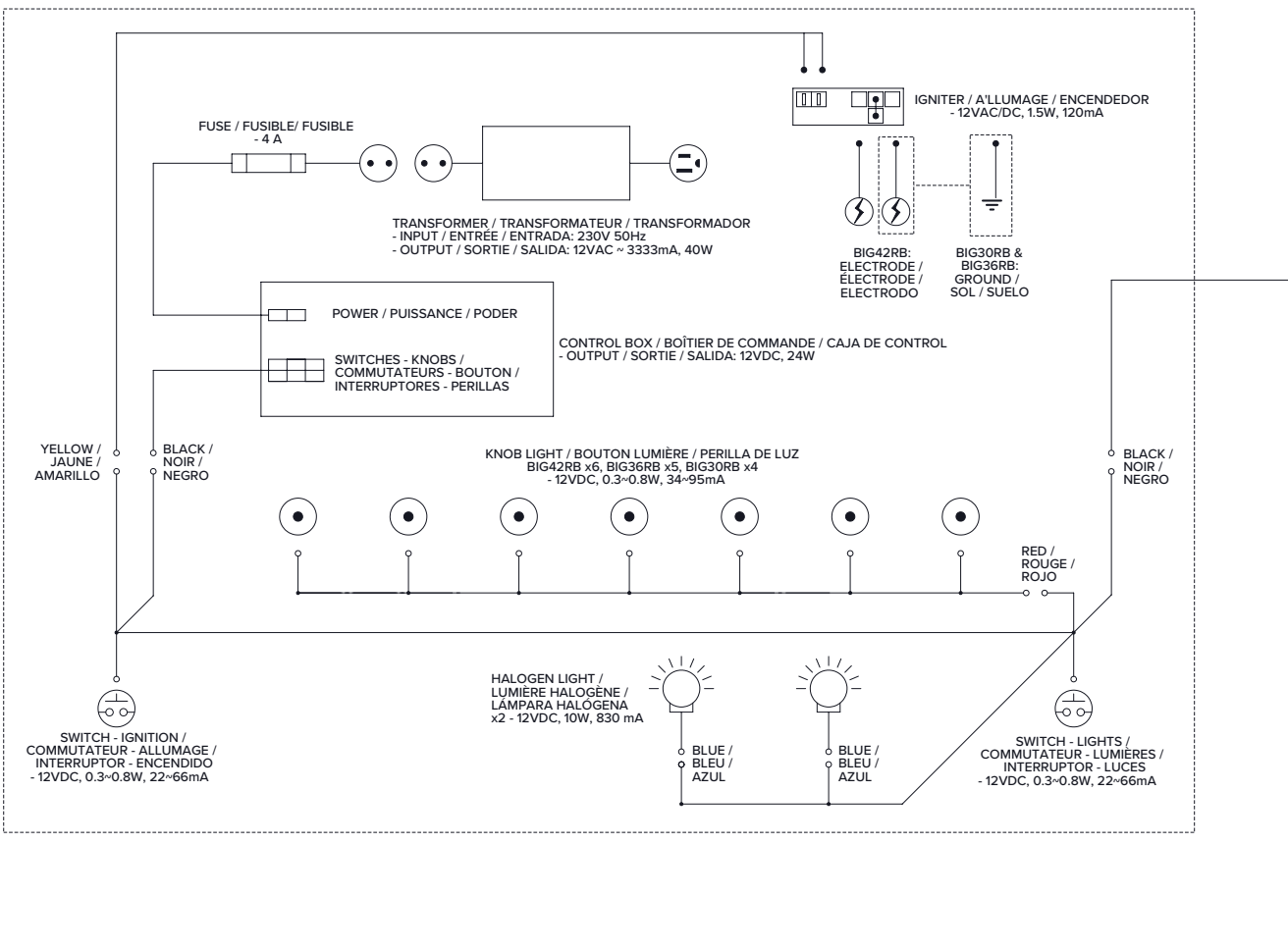
Pintura descascarillada

- La pintura parece estar descascarillada en el interior de la tapa o la campana.

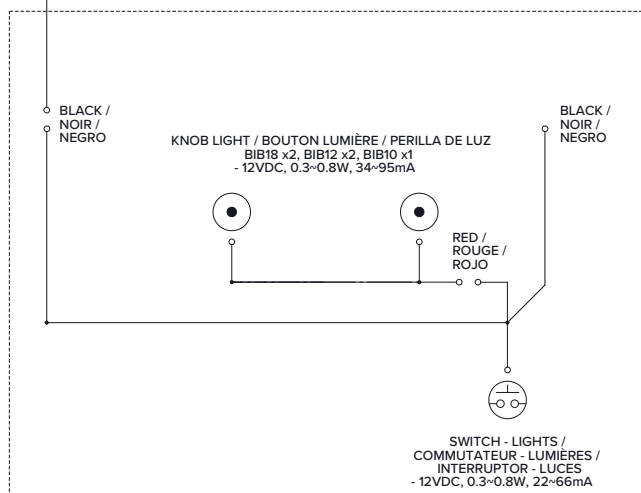
Posibles causas	Solución
Acumulación de grasa en las superficies interiores.	Esto no es un defecto. El acabado de la tapa y la campana es de porcelana o acero inoxidable y no se descascarilla. El desprendimiento se debe a la grasa endurecida, que se seca y forma fragmentos similares a la pintura, que se desprenden. Una limpieza regular lo evitará. Consulte «Instrucciones de limpieza».

Diagrama de conexiones eléctricas

BIG44RB-1, BIG38RB-1, BIG32RB-1



BIB18, BIB12, BIB10



GARANTÍA DE POR VIDA LIMITADA NAPOLEON®

PARA LA SERIE DE MODELOS PRESTIGE®, PRESTIGE PRO™ Y BUILT-IN



Los productos Napoleon están diseñados con piezas y materiales de primera calidad y son ensamblados por expertos artesanos que se toman muy en serio su trabajo. Este producto ha sido rigurosamente inspeccionado por un técnico calificado antes de ser empaquetado y enviado a fin de asegurarle que usted, como cliente, reciba el producto de calidad que espera de NAPOLEON.

Gracias por adquirir un producto de Napoleon. Napoleon (Wolf Steel Ltd, Barrie, ON, Canadá) garantiza que los componentes de su nuevo producto Napoleon, no están hechos con materiales defectuosos ni tienen defectos en la mano de obra, a partir de la fecha de compra y por un período de 15 años.

Capucha.....	De por vida
Tapa de acero inoxidable.....	De por vida
Tapa esmaltada en porcelana.....	De por vida
Fundiciones de aluminio	De por vida
Rejillas para cocinar de acero inoxidable.....	De por vida
Tubos de los quemadores en acero inoxidable.....	De por vida
Placas de sellado en acero inoxidable.....	15 años
Rejillas fundidas en acero esmaltadas en porcelana	15 años
Quemador trasero infrarrojo de acero inoxidable.....	15 años
Quemador lateral infrarrojo	15 años
Componentes eléctricos	3 años
Todas las demás piezas.....	15 años

Condiciones y limitaciones:

Esta garantía voluntaria muestra un periodo, como lo especifica la tabla mencionada, para productos adquiridos por medio de un distribuidor autorizado de Napoleon, y le da derecho al comprador original (o al beneficiario del obsequio en caso de que un nuevo producto haya sido otorgado como regalo), en el marco de la cobertura indicada relativa a cualquier pieza reemplazada en el periodo de garantía, ya sea por NAPOLEON o un distribuidor autorizado del mismo, a reemplazar una pieza de dicho producto que ha presentado fallas en el uso privado normal como resultado de un defecto de fabricación. La garantía no contempla accesorios ni elementos extras.

Para mayor certeza, el “uso privado normal” de un producto se refiere a que el mismo: ha sido (cuando sea aplicable) instalado por un técnico o contratista autorizado, portador de una licencia, de conformidad con las instrucciones de instalación incluidas con el producto y según todas las normas locales y nacionales de construcción y contra incendios; ha recibido la limpieza y el mantenimiento adecuado de acuerdo a las instrucciones que lo acompañan; y no ha sido usado para fines de servicio comunitario ni comerciales.

En caso de usarse para fines de servicio comunitario o comerciales (cuando sea aprobado), la garantía se reduce a un periodo de dos (2) años. De igual manera, “falla” no incluye: daños causados por sobrecalentamiento ni por condiciones ambientales como vientos fuertes o ventilación inadecuada, rasguños, abolladuras, corrosión, deterioro de acabados pintados o recubiertos, decoloración causada por el calor, elementos de limpieza abrasivos o químicos o exposición ultravioleta, desportillado de piezas porcelanizadas o daños causados por mal uso, accidente, granizo, incendios provocados por grasas, falta de mantenimiento, ambientes hostiles como la presencia de sal o cloro, alteraciones, abuso, negligencia o piezas instaladas de otros fabricantes.

Si usted vive en área costera, o mantiene su producto cerca de una piscina o jacuzzi, el mantenimiento debe incluir lavado y enjuagado frecuente de las superficies exteriores como lo indica el manual del usuario que acompaña al producto, para prevenir corrosión de las superficies. Si ocurrieran deterioros de piezas que impidieran que el equipo funcione (completamente oxidadas o quemadas)

GARANTÍA DE POR VIDA LIMITADA NAPOLEON®

PARA LA SERIE DE MODELOS PRESTIGE®, PRESTIGE PRO™ Y BUILT-IN

dentro del plazo de la cobertura de la garantía, se le proporcionará un reemplazo. Las partes reemplazadas bajo esta garantía están garantizadas sólo por el balance restante del periodo original de quince (15) años mencionado anteriormente.

La pieza de reemplazo es la única responsabilidad de Napoleon, según lo especificado en esta Garantía, y en ningún caso NAPOLEON será responsable de la instalación, mano de obra, ni cualquier otro costo o gasto relacionado con la reinstalación de una pieza comprendida en la garantía; ni de daños adicionales, resultantes o indirectos ni de los cargos de transporte, costos de obra ni impuestos de exportación.

El uso y/o instalación de partes en su producto de Napoleon que no son genuinas invalidarán esta Garantía, y cualquier daño que resulte de esto no será cubierto por esta garantía. Toda conversión de gas del producto que no haya sido autorizada por Napoleon ni realizada por un técnico autorizado por Napoleon invalidarán esta garantía. Esta garantía se proporciona adicionalmente a los derechos que le otorgan las leyes locales.

Estos y otros derechos legales no se ven afectados por la disposición de esta garantía. En consecuencia, esta garantía no impone ninguna obligación a Napoleon de

mantener las piezas en stock. Según la disponibilidad de piezas, Napoleon puede, a su discreción, cumplir con todas las obligaciones al proporcionar a un cliente un crédito prorrateado para un nuevo producto.

Napoleon puede actualizar periódicamente el diseño de sus productos. Nada de lo contenido en esta garantía se interpretará como que obliga a Napoleon a incorporar dichas actualizaciones de diseño en productos fabricados previamente, ni se considerará que admitan que los diseños anteriores eran defectuosos.

El registro de su producto Napoleon confirma la cobertura de su garantía, agilizará cualquier reclamo de garantía que necesite hacer y proporcionará un enlace entre usted y Napoleon en caso de que necesitemos contactarlo. Al realizar reclamos de garantía, los representantes de Napoleon pueden solicitarle la factura de compra o una copia, junto con un número de serie y un número de modelo. Napoleon se reserva el derecho de que un representante autorizado inspeccione cualquier producto o pieza antes de cumplir con cualquier reclamo de garantía. Debe comunicarse con el Servicio de Atención al Cliente de Napoleon o con un distribuidor autorizado de Napoleon para obtener los beneficios cubiertos en esta garantía.

[illegible]

[illegible]

**NAPOLEON - CELEBRATING OVER 40 YEARS
OF HOME COMFORT PRODUCTS**

**NAPOLÉON - CÉLÉBRATION DE PLUS DE 40 ANS
DE PRODUITS DE CONFORT DOMESTIQUE**

**NAPOLEON - CELEBRADO MÁS DE 40 AÑOS
DE PRODUCTOS PARA EL HOGAR.**



NAPOLEON® products are protected by one or more U.S. and Canadian and/or foreign patents or patents pending.

Les produits de **NAPOLEON®** sont protégés par un ou plusieurs brevets américains, canadiens et/ou étrangers au par des brevets en instance.

Los productos **NAPOLEON®** están protegidos por una o más patentes o patentes pendientes en E.U., Canadá y/u otros países.



**Address | Adresse
Dirección**

Wolf Steel Ltd.

24 Napoleon Road, Barrie,
Ontario, L4M 0G8 Canada

103 Miller Drive,
Crittenden, Kentucky,
41030 USA

7200 Trans Canada
Highway, Montreal,
Quebec H4T 1A3 Canada



**Phone | Téléphone
Teléfono**

Canada

1-866-820-8686

**Online | En ligne
En línea**

✉ grills@napoleon.com

🌐 www.napoleon.com